BUNDT CAKES • LAYER CAKES • FOAM CAKES • MUFFINS Y CUPCAKES
CHEESECAKES • COOKIES • CLÁSICOS • GALLETAS DECORADAS • MUCHO MÁS...

Bea Roque

# EL RINCÓN DE BEA

## Apasiónate por la repostería

Planeta

Bea Roque

**EL RINCÓN DE BEA**

**Apasiónate por la repostería**

*A Antonio. Sin ti no hubiera sido posible.* You are the icing on my cake!

*A los lectores de «El Rincón de Bea»: éste es vuestro libro*

Prólogo

El principio de «El Rincón de Bea»

Desde que era bien pequeñita he sentido una fascinación casi irracional por todo lo anglosajón. Creo que esto proviene de la obsesión de mi padre por que yo aprendiera inglés, ya que él nunca pudo hacerlo. Mi padre, un ávido lector de todo tipo de libros, cuando compraba uno para él, adquiría otro para mí. Eso solía ocurrir todas las semanas, con el consecuente enfado de mi madre porque ya no había espacio en casa para tantos libros. Recuerdo que yo era aún muy pequeña cuando me regaló un librito de Disney en inglés, que me aprendí de memoria. En él había dibujos de *apple pies*, *muffins* y *cookies*, y es muy posible que éstas hayan sido mis primeras palabras en inglés.

¿Será la causa de que me sienta tan cómoda nombrando las recetas en su idioma original?

También recuerdo que llegó a mis manos un libro de cocina para niños. Contenía recetas de todos los países. En él descubrí un mundo diferente, donde, en lugar de las tartas de Santiago y los almendrados que hacía mi tía, había bizcochos bicolores (ahora sé que se trataba de un Battenberg Cake), y pasteles imposibles de verduras como la calabaza, el calabacín y la zanahoria. Todo esto era algo que no me entraba en la cabeza.

También había otros muchos ingredientes con nombres increíbles, nuevos y a veces impronunciables, como el ruibarbo, el jengibre y el curri, de los cuales ni mi madre ni mucho menos yo jamás habíamos oído hablar. Pasarían todavía muchos años hasta que estos productos se hicieran accesibles y conocidos por todos nosotros.

Y pasó mucho, mucho tiempo. Mi fascinación con lo anglosajón continuó, pero, por circunstancias de la vida, la repostería quedó aparcada. No resucitó hasta hace ocho años. Acababa de mudarme a mi nueva casa y en ella había una cocina enorme, con un horno por estrenar. Tenía lo que entonces consideraba muchos libros de cocina y

de repostería: concretamente siete. Sin embargo, en ellos sólo había recetas sin vida, una lista de ingredientes con cuatro líneas sobre la preparación. Era como si estuvieran escritas por robots sin alma. Y, encima, no tenían ni una sola fotografía. ¿Cómo podía imaginarme entonces el resultado final del plato o del postre? Ni siquiera decían qué textura o qué sabor deberían tener. En esos libros no hallaba la solución a mis innumerables dudas. Así que, aprovechando mi recién estrenada línea de ADSL en casa, acudí a Internet en busca de las respuestas a todas esas preguntas. En ese momento, mi vida cambió: descubrí el mundo de los blogs de cocina. Había gente que publicaba las fotos de lo que preparaba y que explicaba cómo se elaboraba. Me obsesioné en visitarlos, porque en dichos blogs empecé a hallar respuestas.

Esta obsesión la compartía con Antonio, mi pareja, quien pacientemente soportaba mis explicaciones sobre lo que habían cocinado y publicado estas blogueras. Él me insistía en que debía crear mi propio blog, pero yo no sabía cómo empezar, ni siquiera tenía una cámara digital. Así que, una tarde del mes de agosto de 2007, Antonio me llamó al trabajo y me dijo que tenía una sorpresa esperándome en casa. Cuando llegué, me encontré efectivamente con una sorpresa muy grande. Me había creado un blog, e incluso le había puesto un título: «El Rincón de Bea, mi restaurante favorito es mi cocina.» No tenía muy claro lo que iba a hacer a partir de ahí. No sabía si realmente deseaba tener el blog o se trataba de un capricho más; además, como me conocía bien, o al menos eso pensaba yo, tampoco confiaba demasiado en mi constancia. Al principio publiqué compulsivamente, sin un rumbo fijo: una receta dulce, una salada, fotos de mis gatas, imágenes de mis salidas en moto, instantáneas de mis vacaciones… Me planteé el blog sólo como una distracción, como un *hobby* temporal para pasar el verano.

Y, como una cosa lleva a la otra, conocer los blogs americanos fue el siguiente paso. Y

fue en ellos donde se me abrió un mundo nuevo. Un universo lleno de posibilidades y novedades que yo nunca había visto, como las galletas decoradas, los *bundt cakes* o las tartas altísimas que desafiaban la gravedad, y algo muy importante que me cambió la vida: mi querida KitchenAid. En ese momento, encontré mi norte y supe exactamente lo que quería hacer. Ahora el blog ya no es una distracción pasajera, constituye una parte indispensable de mi vida: no sólo me ha servido de aprendizaje, sino que ha sido un desahogo, una especie de diario personal y una válvula de escape de una creatividad y una constancia que pensé que no poseía.

No soy una experta en la materia. Tampoco lo pretendo. Soy simplemente una aficionada, una ávida lectora, como mi padre, y «consumidora» de lo que ahora se han convertido en más de doscientos libros de cocina. Me considero una incansable cocinera-repostera *amateur*, autodidacta, que pasa horas en su cocina, de la que salen muchos éxitos y casi tantos fracasos. En estos seis años con el blog he aprendido que no hay recetas difíciles, sino mal explicadas y con pocos detalles. Además he constatado que, en la mayoría de ocasiones, esos ingredientes imposibles de adquirir que muchas veces nos encontramos en la lista no son necesarios, pues casi siempre hay alguna sustitución viable. Aunque, en algún caso, sí lo son. Y también he descubierto que todos podemos hacer esos postres de las películas y que, siguiendo unas sencillas y concisas instrucciones, todo funciona.

A lo largo de este tiempo, he asimilado que, en repostería, casi todo está inventado, y sobre todo en este tipo de repostería tradicional. En el libro están todas las recetas

clásicas, aquellas que estamos cansados de ver en todos los filmes americanos: la típica tarta de manzana o el popular pastel de calabaza que suelen tomar el día de Acción de Gracias. Además, he incluido los *brownies* y otras maravillas no tan clásicas, como los modernos *cupcakes*. Y, por supuesto, no podía faltar un apartado para las galletas decoradas.

Estas recetas las he hecho y las he repetido cientos de veces, así que, como suele decirse, las he adaptado a mi manera. Si sigues las instrucciones al pie de la letra, te aseguro que saldrán perfectas, ya que las he explicado tal como a mí me hubiese gustado leerlas.

Además, en cada receta encontrarás una serie de consejos que te ayudarán y resolverán todas tus dudas.

Sobre todo, cuando entres en tu cocina para hacer alguna receta, disfruta y no olvides pasarlo bien.

*HAPPY BAKING!!!*

## Introducción

### La importancia de la repostería en nuestras vidas

No somos conscientes de la importancia de la repostería hasta que nos damos cuenta de que está presente en todos y cada uno de los momentos relevantes de nuestras vidas, en todas nuestras celebraciones. Seguro que la mayoría de las fotos de cuando éramos pequeños que conservamos en los álbumes –pocas, pues con las cámaras analógicas se sacaban sólo las fotos necesarias debido al precio del revelado– recogen celebraciones familiares, cumpleaños, bodas, aniversarios y, casi siempre, en el centro de la fiesta, hay una tarta.

Asociamos el momento en el que comemos un dulce con una celebración, con un instante entrañable y feliz, con una ocasión para recordar. Cuando vamos a visitar a alguien a su casa llevamos dulces. El momento culminante de una boda o de un cumpleaños es cuando se corta la tarta.

También es posible que nuestro primer contacto con la repostería fuera ayudar a nuestras madres a hacer un bizcocho o unas galletas, o una reunión familiar de varios parientes juntos turnándose para hacer rosquillas para freír. Y seguro que, ya de mayores, cuando volvemos a oler la canela, el limón o el anís, su aroma nos transporta a otra época, más feliz, cuando apenas teníamos problemas. Éstas son experiencias vitales para nuestras almas.

Nada me impresiona tanto como la visión de una tarta altísima, con su *frosting*, colocada en una bonita tartera o unos *cupcakes* decorados con unos *sprinkles*. Ni tampoco es comparable la ilusión que produce recibir como regalo una de estas tartas o bizcochos hechos en casa. Se convierte en una sucesión de «ohhhhh» y de «ahhhhh» y de «pero ¿lo has hecho tú?». Triunfarás. Ir a una tienda y comprar un regalo lo puede hacer cualquiera, pero pasar unas horas en la cocina preparando algo dulce es un acto de amor y la gente entiende, agradece y aprecia esa dedicación. No creo que haya regalo con más corazón y, para ti, no habrá mayor satisfacción.

No dejo de maravillarme cada vez que me meto en la cocina a preparar una nueva receta y compruebo que, con los mismos cuatro ingredientes –mantequilla, huevos, azúcar y harina–, se producen unos resultados tan diferentes. Y que, cuando combino estos ingredientes tan básicos, tan humildes, que se hallan en cualquier despensa, con chocolate, canela, vainilla o ralladura de naranja o limón, pueda obtener productos tan sublimes.

El proceso del horneado es un pequeño milagro. La creación de uno de estos *cakes* resulta, para mí, una terapia, una especie de experiencia mística que tiene un efecto curativo. Cualquiera que sea mi problema, a pesar del mal día que haya tenido en el trabajo, después de un horneado me siento mejor, porque sé que hay una certeza en mi vida: que esas galletas van a saber deliciosas, que ese *buttercream* va a quedar espectacular en la tarta o que ese *bundt cake* va a desmoldar perfectamente.

Te animo a compartir mi experiencia.

Mi amiga Mónica y yo soplando las velas en uno de mis cumpleaños.

Despensa

Hay personas que atesoran monedas, discos o sellos. Lo mío es atesorar ingredientes de repostería y mi despensa es como una cueva de Aladino, está llena de tesoros: vainilla de Tahití, canela vietnamita, cacao Hershey's o chocolate Valrhona. Éstas son mis posesiones terrenales. Para tu despensa, compra siempre los mejores ingredientes que te puedas permitir. Los ingredientes básicos de una receta son tan pocos que resulta fácil detectar cuándo uno se ha ahorrado unos céntimos. Con esto quiero decir que no siempre nos podemos permitir un maravilloso bolso de marca, un reloj carísimo o ese precioso collar de perlas australianas que nos quedaría tan ideal como a Julia Child, pero por muy poco dinero podremos comprar la mejor mantequilla, los huevos camperos más sabrosos, la vainilla más exquisita, el mejor chocolate y la mejor canela.

Estas ínfimas cantidades, que apenas afectarán a nuestro bolsillo,

marcarán la sutil diferencia entre una tarta de chocolate y una excepcional tarta de chocolate.

Siempre me gusta tener un buen *stock* de los ingredientes básicos, de esos que te sacan de un apuro en cualquier ocasión, como ese vestidito negro, simple y corto, de tu fondo de armario. Es posible que te escandalices por lo que voy a contar a continuación, pero suelo tener en casa al menos 5 kilos de harina de todo uso y 2 kilos de harina con levadura; de azúcar, mínimo 1 kilo de cada tipo, y de cacao en polvo, otro kilo. Las gotas de chocolate ya son otro asunto: las compro en un mayorista y siempre tengo 5

kilos. En mi nevera nunca falta mantequilla, concretamente 6 paquetes de 250 gramos, y guardo al menos 1 litro de *buttermilk*, medio litro de nata líquida y medio litro de nata fresca. Como mínimo tengo 24 huevos y 2 botes de claras pasteurizadas. Cuando detecto que este *stock* está bajando peligrosamente de nivel, empiezo a ponerme nerviosa; en más de una ocasión he tenido que salir de compras con urgencia un sábado por la tarde ante la posibilidad de pasar un domingo sin suficiente material.

Otra de mis máximas es que, a menos que realmente tengas un problema de salud, no hay que utilizar productos *light* o bajos en grasa en los postres. Te prometo que los resultados no son iguales. Si piensas hacer una tarta, hazla bien. No vayas con remilgos ni te quedes a medias a la hora de elaborarla y mucho menos a la hora de degustarla.

No comes tarta todos los días, y posiblemente la tarta que estés preparando sea para al menos 12 personas; por tanto, es lógico pensar que te vas a comer sólo una porción y no la tarta entera. Por favor, haz la tarta o el postre en condiciones y, sobre todo, cómelo sin remordimientos.

A continuación te dejo los ingredientes que deberías tener en tu despensa… o en la nevera, claro está.

Ingredientes

Lácteos

Los productos lácteos son muy importantes en la repostería. Añaden grasas, jugosidad, humedad y azúcares, y promueven la obtención de una miga más fina y más suave en nuestros *cakes*. En los panes, la grasa de la leche hace que las cortezas sean más blandas y que se conserven durante más tiempo. La lactosa es un azúcar, así como alimento para la levadura, por lo que favorece la fermentación. Los

productos lácteos añaden líquido a las recetas que hidratan las proteínas de la harina y producen el conveniente desarrollo del gluten para conseguir una perfecta estructura. Las grasas contenidas en los productos lácteos realzan los sabores. Muchos de estos productos –como el suero de leche *(buttermilk)*, la nata fresca *(crème fraîche)* y el yogur– tienen sus propios sabores. La leche y la nata son vitales para el cuerpo y la estructura de los pasteles, así como para las natillas y los helados.

**Leche.** Es preferible utilizar siempre leche entera en nuestras preparaciones; su contenido en grasa la hace más recomendable que la leche desnatada o semidesnatada.

Se puede sustituir por leche de cabra o de oveja.

**Yogur.** Es leche que se ha fermentado con bacterias de ácido láctico y que se ha dejado espesar. Para nuestras preparaciones, debemos usar yogur natural y, siempre que sea posible, entero.

***Buttermilk***. Me resisto a traducir el nombre de este producto. Por lo general, lo conocemos por suero de leche o suero de mantequilla.

En sus orígenes el *buttermilk* era el suero que quedaba cuando la nata se batía y se convertía en mantequilla. En la actualidad, se obtiene añadiendo bacterias de ácido láctico a la leche desnatada o semidesnatada y cultivándola/fermentándola para lograr un sabor ligeramente ácido. Debido a su acidez, el suero de leche suele tener un período largo de conservación. El *buttermilk* añade un delicioso sabor a la miel y mucha jugosidad a los productos horneados; además, casi siempre está asociado a las recetas con bicarbonato sódico, pues neutraliza algo de su acidez. En ningún caso debe sustituirse por leche.

El *buttermilk* es muy apreciado como bebida en los Países Bajos, Alemania y Dinamarca, así como en la India, donde lo toman como refresco. Aunque aquí en España no es algo típico, ya se puede conseguir fácilmente en las grandes superficies y en algunos casos está a la venta bajo el nombre de bebida de mantequilla.

Si no puedes adquirir *buttermilk* en el supermercado, haz una versión casera siguiendo uno de estos dos pasos:

Echar 1 cucharada de zumo de limón o de vinagre blanco a 250 ml de leche y dejarla reposar durante 10 minutos a temperatura ambiente.

Echar 1 ½ cucharadas de cremor tártaro a 250 ml de leche y dejarla reposar durante 10 minutos a temperatura ambiente.

En ambos casos, el producto resultante tendrá la apariencia de leche cortada o de yogur muy líquido. Ésta es la textura que precisamos; luego sólo debes revolverla y utilizarla directamente. No es necesario colarla.

**Nata líquida**. Es la nata que emplean las recetas para repostería; generalmente se trata de una nata alta en contenido graso, es decir, de un 35 a un 40% de materia grasa. La nata no sólo se utiliza como un ingrediente en la preparación, sino que también sirve como relleno y acompañamiento.

Estas natas son fantásticas para montar, y no necesitan ningún tipo de estabilizante, ya que la propia grasa la mantiene montada. Este tipo de natas, con tan alto contenido en grasa, no se venden comercialmente en España. La nata con mayor contenido en grasa comerzializada en los supermercados españoles tiene un 35 %.

**Nata fresca.** Es una crema blanca, espesa, grasa (de 30 a 40 % de materia grasa) y ligeramente acidificada por los cultivos bacterianos que contiene. Originariamente era una especialidad francesa, conocida como *crème fraîche,* pero hoy se ha extendido a lo largo de Europa y es muy empleada tanto en la cocina como en repostería. Tiene un delicado aroma a nueces o a mantequilla, y es un maravilloso complemento para la fruta fresca, el caviar y ciertos pasteles.

**Nata agria.** Es también una crema; sin embargo, es más amarga, más espesa y menos grasa que la nata fresca, que se le asemeja, aunque tan sólo contiene un 18 % de materia grasa. Puede sustituir al yogur, ya que posee la misma cantidad de materia grasa, y lo podemos utilizar

en vez del *buttermilk*, pero sería necesario rebajarla con leche o agua; de lo contrario, la receta no tendrá suficiente líquido, por lo que presentará una textura seca.

Ambas natas, la fresca y la agria, las podemos encontrar fácilmente en cualquier supermercado o hipermercado.

**Mantequilla.** Es el milagro que se produce al batir la nata. Es la grasa por excelencia que tradicionalmente se usa para la repostería. Su sabor es inconfundible y maravilloso.

No hay sustituto para la mantequilla.

No intentes reemplazar la mantequilla por margarina o por otro derivado como la mantequilla fácil de untar, los resultados no serán los mismos. Tampoco utilices mantequilla con sal, pues cada marca emplea una proporción de sal diferente y, por lo tanto, el sabor variará bastante.

Impulsores químicos

La levadura se ha venido utilizando desde la antigüedad, y los impulsores, como el bicarbonato sódico y el polvo de hornear, sólo se han formulado y perfeccionado en los últimos doscientos años. Estos dos son los más comunes para la repostería casera.

Mucha gente cree que el bicarbonato sódico y el polvo de hornear son intercambiables, y esto es la causa de que muchos proyectos «reposteros» hayan fallado terriblemente. A pesar de que las reacciones químicas obtenidas de ambos son similares, los dos productos reaccionan de manera diferente dependiendo de otros ingredientes y son difíciles de sustituir.

Estos impulsores químicos tienen que ser utilizados con mucha precisión. La repostería es química pura y la proporción de levadura química en un líquido o harina necesita de un cuidadoso control. Por lo general, se suele creer que demasiado polvo de hornear hará que nuestros bizcochos suban mucho y que incluso se salgan del molde, pero la realidad es la contraria. Un exceso de polvo de hornear provocará que las burbujas se expandan demasiado, choquen unas con otras y se rompan. El resultado será un bizcocho que se hundirá en el centro o que se hundirá totalmente.

¿Cómo funcionan?

La mayoría de la gente cree que el bicarbonato sódico y el polvo de

hornear producen minúsculas partículas de dióxido de carbono que se expanden con el calor del horno y que hace que los bizcochos suban. Esta creencia puede que tenga algo que ver con aquellos experimentos que hacíamos en clase de química. ¿Recuerdas cuando poníamos una cucharadita de bicarbonato en el vinagre y parecía que se creaban burbujas de aire?

Pues esto no es exactamente lo que sucede, ya que las burbujas de aire ya están en el vinagre. El bicarbonato sódico lo que hace es activarse al contacto con el líquido y el ácido del vinagre, y provoca que estas burbujas se hagan más grandes.

Esta reacción es muy similar en repostería. Por eso es tan importante batir muy bien la mantequilla con el azúcar para que la masa tenga muchas burbujas de aire y obtener la textura esponjosa de los bizcochos. Si no batimos bien la mantequilla y el azúcar, no conseguiremos crear esos millones de burbujas, y las pocas que haya no serán uniformes ni estarán bien distribuidas, por lo que la textura resultante será basta y correosa, en vez de suave y blanda.

**Bicarbonato sódico.** Este tipo de impulsor químico se activa con un líquido y un ácido.

En muchos casos, el líquido también es el ácido. Ejemplos de ácidos líquidos los tenemos en el *buttermilk*, la nata fresca, el yogur, el limón o el zumo de limón. Otros ingredientes ácidos son la melaza (miel de caña), la miel, el cacao en polvo natural y el azúcar moreno de caña.

El bicarbonato comienza a hacer efecto en la masa tan pronto como se humedece; por tanto, es muy importante hornear a la mayor brevedad posible. Si esperas demasiado, las burbujas de dióxido de carbono habrán comenzado a expandirse al máximo y comenzarán el declive cuando las metas en el horno. La masa no subirá y tendrá una textura pesada. Además de tener este efecto de levadura, el bicarbonato neutraliza la acidez, reduciendo, por ejemplo, el sabor ácido del *buttermilk* o de la nata fresca. Por eso te tomas bicarbonato cuando has comido algo pesado y estás padeciendo acidez, ¿no?

Pues en repostería se emplea para lo mismo, ya que se trata del mismo bicarbonato.

Como sucede con todo en repostería, debes tener la precaución de medir y usar exactamente la cantidad de bicarbonato que pide la receta. Si utilizas demasiado, no sólo no subirá lo suficiente, sino que creará el efecto contrario; además, te encontrarás con un desagradable

sabor químico. Si alguna vez te has cepillado los dientes con bicarbonato, sabrás de qué estoy hablando: tendrá el mismo sabor ácido y ligeramente salado.

El bicarbonato tiene una duración de seis a nueve meses, y se debe almacenar en un recipiente hermético en un lugar seco. Así que no lo dejes abierto en la alacena, ya que perderá rápidamente sus propiedades. Si tienes serias dudas sobre las propiedades de ese bicarbonato que has dejado abandonado, puedes comprobar si sigue activo mezclando ½ cucharadita con 2 cucharadas de vinagre o zumo de limón. Si hace burbujas, está en condiciones. Si no, no te arriesgues: tendrás que tirarlo y comprar uno nuevo **Polvo de hornear.** El polvo de hornear (impulsor/gasificante, conocido comúnmente por la marca comercial Royal) es una combinación de bicarbonato sódico, dos ácidos (fosfato monocálcico y sulfato de aluminio sódico) y almidón para evitar la humedad.

Uno de los ácidos activa el bicarbonato sódico tan pronto como se mezcla con la masa batida. El segundo ácido no se activa hasta que entra en contacto con el calor. Por eso al polvo de hornear se lo llama levadura de doble acción. Debido a que los ácidos necesarios para la activación ya están contenidos en esta levadura, el polvo de hornear se utiliza en recetas que no contienen ingredientes ácidos.

A pesar de que no requiere ningún ácido adicional, el polvo de hornear necesita un líquido para activarse. La ventaja que tiene el polvo de hornear sobre el bicarbonato es el segundo ingrediente ácido que reacciona con el calor y que nos da un poco más de tiempo. Los bizcochos hechos con bicarbonato se tienen que hornear inmediatamente antes de que desaparezca la reacción química. Las masas batidas que contienen polvo de hornear no precisan esta misma urgencia. De hecho, muchas masas (como la de los *muffins*, los *scones* o algunas galletas) utilizan polvo de hornear y pueden reposar durante toda una noche. Esto, por supuesto, no lo debes hacer con los bizcochos o *cakes* de mantequilla, pues tienen una estructura mucho más delicada y no subirán tanto si no los horneas de inmediato. La masa de las galletas puede incluso congelarse durante meses y resultar en un perfecto horneado, ya que las galletas sólo necesitan una muy pequeña cantidad.

El polvo de hornear tiene una duración de un año si lo conservas en un recipiente hermético. Para comprobar que nuestro polvo de hornear está en condiciones, pondremos ½ cucharadita en un par de cucharadas de agua caliente: si hace burbujas, está en buenas condiciones. Si no, como con el bicarbonato, tira el bote y compra uno

nuevo.

Seguro que, tras leer todo esto, tu cabeza irá a mil por hora con preguntas como:

«Entonces, si un día no tengo bicarbonato, ¿puedo sustituirlo por polvo de hornear y

viceversa?» La respuesta es sí y no. El bicarbonato es cuatro veces más potente que el polvo de hornear: 1 cucharadita de polvo de hornear hará efecto sobre 250 g de harina, pero sólo se necesita ¼ de cucharadita de bicarbonato para lograr el mismo efecto (¡cuidado, esto es sólo un ejemplo!) «¿Se puede utilizar esta información para intercambiar uno por el otro?» Sí, bueno, se podría. «¿Es una ciencia exacta?»

Rotundamente, no. Hay que tener en cuenta que una receta con levadura carece del ingrediente ácido que se necesita para activar el bicarbonato, y una receta con bicarbonato tiene demasiado ácido para utilizar sólo polvo de hornear. «¿Se puede reemplazar?» Sí, pero a lo mejor tienes que hacer esta receta tres o cuatro veces para ajustar las cantidades y que la receta funcione perfectamente. «¿Merece la pena hacerlo?» Sinceramente, no. Como siempre digo, es mejor que no te andes con experimentos extraños y te ajustes con exactitud a las cantidades que indica la receta, que ya está probada y comprobada. Si no tienes el ingrediente exacto para la receta, mejor déjala para otro día y no olvides ponerlo en tu lista de la compra. De esta manera no tendrás sorpresas de última hora y te evitarás disgustos innecesarios.

Chocolates

El chocolate de cobertura, también llamado chocolate para postres, es el que necesitarás para hacer muchas de las recetas de este libro. En el mercado encuentras infinidad de marcas, como Valor postres, Lindt postres o Nestlé postres.

Cuando la receta te pida gotas o pepitas de chocolate, también lo puedes utilizar cortado en trocitos.

Cacaos en polvo

Lo primero que hay que tener muy claro es que, cuando una receta pida cacao en polvo, usaremos cacao en polvo y no cualquier preparado de chocolate en polvo azucarado para beber del estilo de Cola-Cao o Nesquick.

Si, como yo, compras libros o lees blogs americanos, comprobarás que a veces las recetas requieren *cocoa powder* (cacao en polvo) y otras *Dutch processed cocoa* (cacao con proceso holandés). Estos dos cacaos son distintos y sus diferencias, que detallo a continuación, afectan tanto a la subida de la masa como al sabor general.

**Cacao en polvo natural.** Éste es el cacao que, por lo general, se encuentra a la venta en América. También se conoce como cacao en polvo no alcalinizado y, muchas veces, tan sólo se le llama cacao en polvo *(cocoa powder)*. Este tipo de cacao puede tener entre un 10-12 % y un 22-24 % de manteca de cacao y es el clásico cacao en polvo americano.

Tiene un color marrón claro y un sabor muy amargo. Es el cacao perfecto para hacer

*brownies* y pasteles de chocolate. El cacao en polvo natural es muy ácido y casi siempre aparece en las recetas junto con bicarbonato sódico para neutralizar su acidez.

**Cacao con proceso holandés.** Éste es el cacao que comúnmente se encuentra a la venta en Europa. El cacao con proceso holandés también se conoce como cacao en polvo alcalinizado. Este cacao se ha procesado con un álcali (parecido al bicarbonato), lo que hace que neutralice su acidez, suavice el sabor y cambie el color, dejando un bonito color marrón rojizo; también se disuelve más fácilmente en leche o agua. Este proceso fue inventado en Holanda (de ahí que se lo denomine con proceso holandés) a principios de 1800 por un químico llamado Conrad van Houten en un intento de reducir el amargor del

cacao.

El cacao con proceso holandés contiene un 20-22 % de manteca de cacao, lo que hace que tenga más sabor a chocolate (la grasa provoca que se realce el sabor). Como la acidez del cacao ya ha sido neutralizada, suele aparecer en las recetas junto con el polvo de hornear como su levadura. Si no estamos seguros de qué tipo de cacao en polvo tenemos en nuestra caja, deberemos leer los ingredientes para que nos ofrezcan alguna pista, aunque, como dije antes, es posible que en Europa no indique nada, como por ejemplo sucede con el cacao Valor.

¿Podemos utilizar cualquiera de estos dos tipos de cacao indistintamente? Depende.

Puedes usar el que más te guste cuando hagas algún pudin, *mousse* de chocolate, *shortbread* o cacao para beber, siempre y cuando no lleven ningún tipo de levadura química. Sin embargo, si una receta requiere polvo de hornear o bicarbonato sódico, habrá que emplear el cacao que especifique la receta. Si no «emparejas» el cacao en polvo correctamente con la levadura química, la textura y el sabor de tu postre sufrirán consecuencias. Aunque, como es obvio, estas consecuencias serán mucho más importantes en un bizcocho que en una pequeña galleta.

¿Cuál de los dos tipos de cacao es mejor? Los dos son igual de buenos, depende de qué nos guste más. Y, como ya he mencionado antes, el cacao en polvo natural y el cacao con proceso holandés se pueden usar indistintamente en las recetas, siempre y cuando no lleven ningún tipo de levaduras.

¿Cómo reconocer en una receta de qué cacao se trata? En ocasiones, en la lista de ingredientes de una receta simplemente consta *cocoa powder* (cacao en polvo). Si es una receta de un libro americano, puedes pensar que es cacao en polvo natural, ya que las recetas que requieren cacao con proceso holandés lo mencionan explícitamente.

Además, también puedes mirar el tipo de levadura que se emplea como una especie de pista sobre de qué cacao está hablando. Es decir, si la receta tiene cacao natural, utilizará como levadura el bicarbonato sódico, mientras que el cacao con proceso holandés utilizará el polvo de hornear.

Para recapitular, el 90 % de los cacaos de Europa tendrán el proceso holandés. Un ejemplo de algunas marcas sería: Droste, Lindt,

Valrhona, Valor y, por supuesto, Van Houten. El otro cacao, el natural, suele ser americano y algunas de las marcas que lo comercializan son el clásico Hershey's, Ghirardelli y Scharffen Berger.

Pasta de frutas

Se trata de unas pastas de frutas naturales concentradas que dan un sabor y un color increíbles a tus postres; la marca que las comercializa es Home Chef.

Vainilla

Si hay un sabor y un ingrediente inconfundible e imprescindible para elaborar pasteles y dulces, ése es la vainilla. Se puede considerar como ingrediente por excelencia en repostería. Una vez leí una frase que decía «La vainilla es como el amor, lo convierte todo en mejor». La vainilla es mi debilidad.

La vainilla es el fruto de un tipo de orquídea y es originaría de América Central. Su alto precio se debe a su largo tiempo de cultivo, casi nueve meses, además del trabajo de secado y reposo que se precisa para obtener una de estas vainas.

Hay dos variedades de vainas de vainilla: la *Vanilla planifolia*, originaria de México y América Central, y que se denomina *Bourbon* si se cultiva en cualquier otra parte del mundo, como Madagascar, China o la India. La otra variedad es la *Vanilla tahitensis*, o vainilla de Tahití, que debe sus orígenes a la primera, pero que sufrió una mutación dando nombre a esta nueva especie. Sus vainas son más cortas, más gruesas, más húmedas y poseen un sabor mucho más intenso. Resulta mucho más cara que la variedad *Bourbon*, y es la favorita de los chefs reposteros.

La vainilla se comercializa de varias formas: en vaina, en polvo y en extracto.

Recientemente se ha puesto a la venta un producto muy interesante y económico: la vainilla en pasta. Se trata de una especie de jarabe muy espeso, con las pintitas de la vainilla y todo su sabor.

Canela

Es una de las especias más antiguas utilizadas y tiene su origen en la India y Sri Lanka (antigua Ceilán). Proviene de la parte interior de la corteza de un árbol de la familia del laurel, que se pela y se deja secar durante unos días, por lo que se queda enrollada, formando los palitos

que se comercializan. También se vende en polvo.

Cremor tártaro

El cremor tártaro es un polvo blanco, inodoro. Su nombre químico es bitartrato potásico, también conocido como hidrogenotartrato de potasio, y es un producto natural que se obtiene de los sedimentos que se producen con el envejecimiento del vino. Se encuentra en el interior de los barriles e incluso, en alguna ocasión, en la base de las botellas de vino. En los barriles cristaliza como una especie de costra.

El cremor tártaro es uno de los componentes del polvo de hornear. Si algún día nos quedáramos sin polvo de hornear, podríamos hacer una versión casera mezclando ½

cucharadita de cremor tártaro, ¼ de cucharadita de bicarbonato sódico y ¼ de cucharadita de harina de maíz (Maizena).

Se utiliza para estabilizar las claras, aumentando su volumen y tolerancia al calor. Es imprescindible para hacer el bizcocho de ángel, los merengues, los chifón y los suflés.

También se usa para las glasas, ya que les da más flexibilidad. Asimismo, previene la cristalización de los jarabes de azúcar y caramelos. El cremor tártaro no se puede sustituir por nada.

En cuanto a su fecha de caducidad, realmente, si está bien cerrado y alejado de la humedad y de fuentes de calor, no debería perder propiedades.

Jarabe de maíz (com syrup)

El jarabe de maíz es un edulcorante líquido con una consistencia espesa, aunque no tanto como la glucosa, muy versátil en repostería. Se emplea para endulzar chocolates, y para evitar la cristalización de los helados, consiguiendo una consistencia suave y cremosa. Imparte una textura espesa y masticable a los alimentos. Es menos dulce que el azúcar de mesa y ayuda a evitar la pérdida de humedad prolongando la duración de los alimentos.

Golden syrup

Es el nombre comercial que se le da en el Reino Unido a la melaza o al azúcar de caña parcialmente invertido. Se compra en unas latas verdes de la marca Tate & Lyle. Tiene un sabor muy agradable y es el complemento perfecto para endulzar las tortitas; puede sustituir la

miel y también el jarabe de maíz.

Espray desmoldante

Toda la vida hemos oído eso de untar los moldes con mantequilla y luego cubrirlos con harina para que los bizcochos desmolden perfectamente. Bien, pues a mí la película que les queda a los bizcochos con esa mezcla me parece de lo más desagradable. Para engrasar los moldes suelo utilizar un espray especial desmoldante a la venta en la mayoría de las tiendas de repostería. Este espray contiene aceite vegetal y emulgentes y funciona de maravilla. Cuando se me acaba simplemente utilizo aceite de oliva de sabor suave.

Equipamiento

Cuando empecé a hacer repostería, todo lo que veía en los libros me parecía absurdo e innecesario. Pero, según pasó el tiempo y fui adquiriendo el equipamiento correcto, las recetas y todo el proceso fue resultando más fácil. No quiero incitarte a comprar una cantidad de moldes que luego no usarás en tu vida, pero tampoco te voy a engañar: hay una serie de «básicos» en los que deberías invertir si vas a aventurarte a hacer alguna receta de este libro. Y, la verdad, quiero que las hagas ¡todas! Perdona que me ponga pesada y que insista en que compres material de calidad, pero, si no lo haces, a la larga este ahorro te saldrá caro.

**Báscula.** Una báscula es un utensilio imprescindible: sin ella, no debes ni siquiera plantearte empezar. Necesitas una báscula, sí o sí. La repostería es una ciencia exacta y, si tus cantidades no lo son, créeme, el fracaso está casi asegurado. No te puedes imaginar la cantidad de veces que fui a la tienda a mirar esa báscula digital y dudé en comprarla o no. Hasta entonces, mesuraba la harina en un vaso de esos que miden también el arroz y el azúcar. ¡La báscula me parecía una inversión tan grande! La verdad es que no sabía que me iba a gustar tanto la repostería como ahora. El primer día que la utilicé después de haberla adquirido mis dudas desaparecieron y me pregunté: «¿Por qué no la habré comprado antes?»

**Bases giratorias.** Son unos platos que tienen un soporte que gira. Aunque te puede parecer una frivolidad, son imprescindibles a la hora de decorar una tarta, ya verás.

**Bandejas para galletas.** Como su propio nombre indica, son unas bandejas lisas, metálicas, especiales para el horneado de las galletas. Las hay de muchos modelos y marcas. Personalmente prefiero las de

color más claro y con una cámara de aire en la base que permite que circule el aire caliente y que evita que a las galletas se les queme la base.

**Moldes para *cupcakes/ muffins*.** Los hay de varios tamaños: mini, normal, grande y jumbo. En ellos puedes hacer, además de lo que su propio nombre indica, panecillos individuales, *miniquiches*, minitartaletas, *minibrownies*. En serio, son multiusos. Los hay de diferentes capacidades: 6, 12 y 24. Si utilizas estos moldes para *muffins*, será suficiente con que los engrases bien. Si los usas para *cupcakes*, no es necesario engrasarlos, ya que, con que les pongas un papelillo, sirve.

**Boquillas.** Imprescindibles a la hora de decorar las galletas y perfectas para dar un acabado impresionante a unos *cupcakes* o a una

tarta. No es preciso que te compres un juego enorme de boquillas: con que tengas unas cuantas, será suficiente. En el libro vamos a emplear algunas y en cada caso te indicaré el número y la marca.

**Batidor de varillas.** Perfectos para batir o mezclar una preparación. Tengo varios de diversos tamaños, y siempre intento que sean de acero y de una sola pieza, para que, a la hora de lavarlos, no queden dentro restos de agua.

**Biberones.** Esto sí que es una herramienta multiusos y muy económica. Son imprescindibles para decorar las galletas con glasa. También sirven para conservar los jarabes para las tartas. Los más grandes que tengo son de 250 ml. Si son mayores, me resultan incómodos. Los transparentes y los que tienen tapita son mis favoritos.

**Cucharas y tazas medidoras americanas.** Las cantidades grandes de todas las recetas del libro vienen en gramos, pero no he podido dejar de utilizar las cucharas medidoras para expresar las cantidades pequeñitas. No se trata de medidas como cucharadas soperas, o de moca o de café, sino de una serie de medidas estándar. En muchas recetas se utilizan cantidades tales como 4 gramos, 7 gramos o incluso 2 gramos. Sinceramente, yo no tengo una báscula de tanta precisión, y por eso las cucharas me parecen muy cómodas y prácticas. No suponen un gasto muy grande, pues podrás adquirirlas por poco más de un par de euros. Las medidas equivalentes a estas cucharadas y cucharaditas, así como a las tazas, y la forma de utilizarlas correctamente las encontrarás en las tablas de conversiones de las páginas 287-290.

**Cucharas de helado.** Compra las mismas que tienen en las heladerías, las profesionales, que son resistentes y de mejor calidad. Ten varios tamaños, por lo menos tres. Una pequeña te servirá para pequeñas cantidades, como trufitas o galletitas. La mediana será perfecta para galletas de tamaño normal y masas de *muffins* o *cupcakes*. La grande la

podrás usar para «racionar» la misma cantidad de masa de los bizcochos en los moldes para los *layer cakes*. También te servirá para colocar la misma cantidad de *buttercream* cuando estés decorando, o para unos *megamuffins*. ¿Quién te iba a decir que una cuchara de helado sería tan multiusos?

**Coladores/tamizadores.** Ten siempre uno o dos tamaños: uno para tamizar cantidades grandes de harina o azúcar glas y otro más pequeño para cantidades pequeñitas de cacao, cremor tártaro o harina

de maíz.

**Cortadores de galletas.** Los cortadores para galletas se presentan en infinidad de formas, modelos, materiales, calidades y, por tanto, precios. Wallis Simspon solía decir que «nunca se es demasiado rica ni demasiado delgada». A esta frase, yo le añadiría algo más: sin duda nunca se tienen demasiados cortadores. Ésa es mi máxima, y trato de cumplirla a rajatabla. Pueden llegar a convertirse en una obsesión. Me gustan mucho los cortadores, casi diría que son una debilidad y, como realmente no suponen una inversión demasiado grande, los vas comprando casi sin sentir y, cuando te quieres dar cuenta, te encuentras con una nada despreciable colección.

La mayoría de los cortadores son metálicos. Los hay de diferentes calidades y algunos son mucho más resistentes que otros. El problema con los que son más frágiles es que, si son demasiado grandes, puede que pierdan la forma a la hora de cortar o se deformen al estar apretujados en su cajón. Los cortadores metálicos tienen una pega: que no se deben mojar, pues se pueden oxidar, así que hay que limpiarlos con un pañito húmedo y secarlos inmediatamente con un papel de cocina. Además, si horneo después de cortar la masa, aprovecho y los meto en el horno ya apagado después de hornear las galletas, para asegurarme de que no les queda ni un resto de humedad. Ten mucho cuidado a la hora de retirarlos del horno: ten la precaución de cogerlos con una manopla para no quemarte.

Los cortadores de plástico me parecen muy prácticos, ya que se pueden mojar y no son muy delicados. También hay otros, igualmente de plástico, que llevan una tapita que sirve para que, después de haber cortado la galleta, le puedas hacer una impresión a la masa que le da un acabado muy interesante.

Los tipo Comfort Grip son metálicos con la parte superior de goma, lo que supuestamente quiere decir que son cómodos de usar. Bueno, no sé qué decir sobre esto, pero sí que son muy aparatosos y abultan mucho. Son de metal de buena calidad y bastante resistentes.

Otro tipo de cortadores están hechos de una especie de polirresina. Me gustan mucho porque son finos, pero a la vez resistentes.

También recomiendo los juegos de cortadores. Yo los tengo redondos, cuadrados, con formas de flor, rectangulares, triangulares, de dos caras, de plástico, de metal. Ten cuidado con los cortadores de dos lados, ya que pueden lastimarte.

Mi nueva adicción son los cortadores de cobre. Efectivamente, me vas a decir que son muy caros, y no seré yo quien lo niegue, porque lo son, pero los cortadores de cobre tienen algo especial. Además de ser muy robustos y resistentes, sus diseños resultan bastante exclusivos. Estos cortadores tampoco se deben mojar, así que debemos seguir el mismo procedimiento de limpieza de los cortadores metálicos, pero ¡con éstos podemos utilizar un limpiametales para dejarlos como nuevos!

**Espátulas.** Mi amiga Paula me dijo una vez: «Una chica nunca tiene suficientes espátulas.» Creo que se equivocó y se refería a los diamantes. Pero es cierto: cualquier cocina debería tener una buena colección de espátulas, tanto metálicas como de silicona, de buena calidad.

*De silicona.* Las espátulas de silicona son resistentes al calor y no se derretirán al contacto con cualquier crema caliente, con el azúcar o con el roce de algún cacharro caliente. Deberían tener un mango lo suficientemente largo como para que llegue al fondo del bol que estés empleando con el fin de «rebañar» bien los restos de masa. No mezcles las espátulas de silicona de dulce con las de salado.

Imagínate hacer un *Angel Food Cake* con la misma espátula que la noche anterior usaste para unos champiñones al ajillo: como que no, ¿verdad?

*Metálicas.* Suelen tener mango de madera o plástico y son perfectas para extender el *buttercream* sobre una tarta. Las hay totalmente rectas y el tamaño suele variar.

También las hay con un pequeño ángulo junto al mango y son ideales, ya que evitan que te manches los dedos.

**Mangas pasteleras.** Nunca valoro en su justa medida las mangas pasteleras, pero es algo que utilizo continuamente. Se venden en diferentes tamaños y las hay tanto desechables como reutilizables. Personalmente prefiero, por comodidad, las desechables, y las tengo de 30, 40 y hasta 50 centímetros, y las uso para hacer un pequeño delineado de galletas o para hacer la decoración con *buttercream* de un *cupcake* o una tarta.

**Moldes.** Hay muchos tipos de moldes en el mercado. Distintas marcas, calidades, materiales y precios. Sin ánimo de incitar al consumo, mi consejo es que inviertas en moldes de buena calidad. Muchas veces ésta también significa un alto precio, pero a la larga es una inversión

que agradecerás.

En esta lista no verás ningún molde de silicona. Poseo algunos, es cierto, pero no me gustan demasiado. No es que haya tenido malas experiencias, pero me siento mucho más cómoda con los moldes metálicos. Pero, si te gustan, adelante, aunque promete que no los vas a comprar en una tienda «Todo a 100».

Hay una serie de moldes básicos, utensilios que necesitaremos a lo largo de las recetas que propone este libro:

*Moldes Bundt.* Son moldes redondos, con un tubo central. Los hay de muchos tipos, pero los auténticos moldes Bundt son una marca registrada de la empresa Nordic Ware. En el capítulo dedicado a los *bundts* tienes una detallada explicación de su historia y de su calidad.

*Moldes de tubo de aluminio para angel food y chiffon cakes.* Son también moldes redondos con un tubo central, pero en este caso son de aluminio y adherentes.

No debemos engrasarlos nunca, ya que necesitamos que la masa se pegue a las paredes del molde. También suelen tener unas patitas en los laterales que sirven para poner el bizcocho boca abajo al sacarlo del horno y así el aire circula por la parte inferior.

*Moldes de* plum cake. Son los moldes rectangulares clásicos que sirven para infinidad de postres.

*Moldes para* layer cakes *o tartas de pisos.* Son unos moldes redondos, de

centímetros de altura y que se desmoldan en la base. En el libro encontrarás recetas con moldes de dos medidas de diámetro: los de 15 centímetros y los de 18

centímetros. Para confeccionar los *layer cakes* o tartas de pisos, cada piso se debe hornear en un molde distinto, puesto que el horneado es mucho más rápido y el bizcocho queda más jugoso.

*Moldes desmoldables.* Son unos moldes redondos, desmoldables tanto por la base como por los laterales. Perfectos para hacer tartas de queso.

*Moldes para* pies. Estos moldes son una especie de platos hondos, de aproximadamente 23 centímetros de diámetro, con las paredes ligeramente inclinadas; pueden estar hechos de tres materiales: cristal, aluminio y cerámica, y se utilizan dependiendo del tipo de tarta o pastel que se desee hacer. Tanto los moldes de cristal como los de cerámica son especialmente buenos para elaborar *pies* con rellenos de fruta, sin base de masa, ya que así evitan que las frutas se abrasen en la base debido al calor.

*Moldes de aluminio.* Es preferible usar estos moldes sólo para los *pies* que llevan una masa en la base, ya que el metal es un excelente conductor del calor y obtendremos una masa crujiente y doradita. Además, se enfrían rápidamente, tan pronto como se sacan del horno.

**Papel de hornear.** El papel de hornear será tu gran aliado, junto con la mantequilla, para que no se te pegue nada a los moldes. Es algo muy económico, y lo puedes comprar en forma de rollo o ya cortado. También hay algunas variedades, como el totalmente liso y uno que presenta una especie de puntitos. A mí, el que más me gusta es el liso y que viene ya precortado. Para los moldes de los *layer cakes* siempre tengo varios circulitos ya precortados y preparados para hornear.

**Pincel de silicona.** Te servirá para cubrir bien las paredes y las bases de los moldes y llegar a esos lugares imposibles en los bonitos moldes Bundt. Siempre he dicho que no existe un molde que pegue un bizcocho, sino un molde mal engrasado.

**Robot de cocina/batidora/amasadora.** No puedo pretender que te vayas directamente a comprar una batidora amasadora, tipo KitchenAid, Kenwood o Rowenta, porque entiendo que no todos los bolsillos están preparados para ello, pero te aseguro que te harán la vida mucho más fácil. Sin embargo, no te desmoralices. Siempre te

puedes comprar una batidora de mano, de esas de varillas, por menos de treinta euros y que te servirá perfectamente hasta que llegue tu cumpleaños, tu aniversario o incluso Navidad y alguien que te quiere mucho te pueda comprar una amasadora en condiciones. Eso sí, tendrás que portarte muy bien y hacer muchas tartas o galletas para demostrarle que te mereces ese regalo.

**Termómetro de horno.** No te ha pasado nunca que, tras haber seguido las instrucciones de una receta al pie de la letra, cuando termina el tiempo de cocción indicado, el bizcocho o bien está crudo o bien se ha quemado. Sabes a lo que me refiero, ¿no? Esto se debe a que, muchas veces, la temperatura que indica tu horno no es la correcta. Por eso es tan importante tener un termómetro de horno fiable. Seguro que has oído en muchas ocasiones esa famosa frase que dice que «cada horno es un mundo»; pues es cierta como la vida misma. El mío, además, es un espíritu independiente. Sin embargo, he conseguido que lleguemos a entendernos medianamente bien, puesto que no me ha quedado otro remedio. Ya le he cogido el punto, y sé que hornea bien por los laterales pero no lo hace tan bien por el centro. También que tiene una ligera desviación hacia arriba en la temperatura de casi 25 ºC: si vas a hacer un pollo asado, esa desviación no es algo tan importante, pero, en un bizcocho, una diferencia de 25 ºC te podría llegar a estropear la receta. Además, he descubierto que no tiene una temperatura constante, y que pasados los 25 primeros minutos de horneado, la temperatura hay que bajarla un poco, ya que si me despisto puede llegar hasta los 225 ºC. Esto sólo lo he podido comprobar tras intensas horas de observación e investigación con mi termómetro de horno. Espero que tu horno funcione mejor que el mío, pero, sin duda, el termómetro te hará la vida más fácil.

**Reloj de cocina.** Otro complemento al termómetro del horno es el reloj de cocina con alarma. El reloj de mi horno no es nada fiable: a los 10 minutos de comenzar una cocción suena la alarma y se para, independientemente del tiempo que haya seleccionado. El reloj tal vez no sea tan indispensable si sólo vas a hornear un bizcocho y te acuerdas de que lo debes sacar a «menos veinte» o a «y diez», siempre y cuando no se te vaya el santo al cielo. Cuando realmente lo necesito es cuando hago varias hornadas seguidas, porque después de la segunda bandeja de galletas o bizcochos pierdo la cuenta: «¿Era a y cuarto o a y media?» y «¿Cuándo tenía que girar la bandeja?». Te parecerá una tontería, pero no me atrevo a empezar a hornear sin poner el reloj. Si no lo compras, el día que se te queme algo te acordarás de mí.

**Rodillos.** De madera, de silicona, de polietileno, acrílico o de mármol. Elige el que más te guste y se ajuste a tus necesidades según el uso que le vayas a dar. Mi favorito es uno de madera con unas anillas especiales para marcar el grosor de la masa de las galletas.

**Rejillas enfriadoras.** Las rejillas sirven para enfriar uniformemente los bizcochos. Si dejas enfriar el bizcocho en el molde o incluso en un plato, el vapor se condensará en los laterales y la base se empapará, quedando todo él húmedo. Estas rejillas te servirán tanto para los bizcochos como para las galletas y en especial cuando las hayas decorado para el secado de la glasa. Compra rejillas de buena calidad y, en la medida de lo posible, apilables, para que ocupen el menor espacio posible cuando las estés utilizando.

**Ralladores.** Soy fan de los ralladores Microplane, los utilizo muchísimo, para rallar chocolate, zanahorias o cítricos. Tengo varios tamaños, tanto para dulce como para salado.

Antes de empezar

Esta serie de recomendaciones que voy a hacer a continuación te van a resultar tan obvias y tan lógicas que tendrás serias dudas sobre si seguir leyendo hasta el final. Pero, muchas veces, también en nuestra vida diaria, las cosas más obvias son las que solemos pasar por alto. Por eso te pido, por favor, que no te lances a hacer la primera receta sin haber leído esto.

¡Que levante la mano quien no haya tenido algún fracaso estrepitoso en su vida repostera! ¿Ves?, no hay ninguna mano alzada, a todos nos ha pasado. La repostería es una ciencia exacta: no podrás sustituir, modificar u omitir los ingredientes sólo porque te apetezca o no los tengas, ya que los resultados pueden ser desastrosos. No estás haciendo una tortilla de patata, en la que una patata de más o un huevo de menos no importa realmente, o a la que le puedes poner más o menos sal, o incluso no ponérsela.

A algunos les gustará añadir cebolla, a otros quizás un poco de pimiento rojo y tal vez choricito. Tampoco importa mucho la temperatura del aceite, ¿no?, porque ¿quién es el guapo o la guapa que se ha parado a mirarla alguna vez? Pues éstos son los fallos clásicos de un novato en la repostería: añadir, quitar o modificar ingredientes. Pero, lo que en una tortilla depende de los gustos (más cuajada, menos cuajada, más crujiente, menos crujiente), en repostería no funciona: puedes acabar también con una especie de tortilla, cruda o plana y dura, en vez de con un rico bizcocho. La tortilla te la comerás, siempre, y el bizcocho… el pobre puede acabar siendo desde un rompedientes hasta una extraña natilla.

Estoy segura de que, como yo, has experimentado esta frustración y que, tras pasar unas horas preciosas de tu tiempo libre en la cocina, después de haberle puesto mucha ilusión a un postre, ese pobre bizcocho ha resultado la crónica de una muerte anunciada. De todos modos, aunque muchas veces sigamos las instrucciones al pie de la letra, la repostería, como todo en la vida, requiere práctica. ¿O acaso cuando saliste de la autoescuela con tu permiso de conducir recién estrenado conducías como Fernando Alonso en el circuito de Silverstone? No, ¿verdad? Pues aquí sucede lo mismo, ¡pero sin los peligros de la carretera! Cuantas más recetas hagas, más práctica tendrás.

Aquí van las recomendaciones, que son diez, como los Diez

Mandamientos; léelas bien… que te haré preguntas al final del libro:

**1.** Antes de hacer una receta por primera vez debes leerla y comprenderla. Visualiza y repasa mentalmente todos los pasos que vas a realizar. Aunque suene un poco extraño, cuando visualizas e imaginas los pasos que debes seguir para hacer una receta, es posible que detectes algún inconveniente que no habrías imaginado en caso contrario. Si estrenas una receta, debes hacerla al pie de la letra. Cuando ya la hayas «mecanizado» y entiendas cómo funciona, será el momento en que puedas modificar algún ingrediente.

Tampoco hagas nunca una receta nueva para llevar como postre y de regalo: el estrés puede jugarte una mala pasada.

**2.** Asegúrate de que tienes todos los ingredientes y utensilios para llevar a cabo la receta. Utiliza siempre ingredientes de primera calidad. El mal sabor o la baja calidad de los productos que emplees no se transformarán por arte de magia en el horno.

**3.** Pesa siempre los ingredientes. Una báscula de cocina es imprescindible en repostería.

La exactitud en el pesado de los ingredientes es esencial a la hora de obtener o no éxito con una receta. Si no la tienes, vete a comprar una, ¡pero ya!

**4.** Prepara todos los ingredientes tal y como indica la receta. Es decir, ten todo listo y a mano, para que, a la hora de empezar, no eches nada en falta. Pesa todos los ingredientes, pon la mantequilla a temperatura ambiente, derrite el chocolate al baño María, pica las nueces, *etc.*

**5.** Emplea el molde específico que pide la receta. Esto es algo crucial a la hora de prepararla. No es lo mismo hacer un bizcocho en un molde de 18 centímetros de diámetro que en uno de 28. Cuando se especifica una medida es porque la cantidad de masa lo solicita, no por capricho. Si no tienes el molde exacto, te encontrarás con que el bizcocho no tendrá la altura que esperas. Posiblemente el tiempo de cocción será menor, ya que tiene más superficie, y también tendrás que ajustar la temperatura.

**6.** Precalienta el horno al menos 15 minutos antes de empezar una receta.

**7.** Como seguramente habrás oído alguna vez, cada horno es un mundo. El mío es un espíritu independiente y va por libre, por eso tengo un pequeño termómetro de horno que me indica con exactitud

la temperatura. También es posible que tu horno sea primo del mío, y que por un lado caliente más que por otro. Cuando tengas claro esto y conozcas tu horno, sabrás que, a mitad de cocción, deberás darle un giro de 1800 a la bandeja de galletas o de *cupcakes* para que todos se hagan uniformemente. El termómetro es una pequeña inversión que te quitará muchos dolores de cabeza.

**8.** Usa un reloj de cocina con alarma. Aunque no tengo niños que me distraigan, siempre estoy en las nubes y, a menos que esté en la cocina pendiente de cómo va el horneado, se me va el santo al cielo. Nunca consigo acordarme de si era «a y veinte» o «a y media» cuando tenía que apagar el horno. Así que este pequeño artilugio es mi salvador.

**9.** Si estás haciendo un bizcocho, no abras la puerta del horno hasta que hayan pasado al menos 20 minutos.

**10.** Enfría los bizcochos sobre una rejilla para que así pueda circular el aire y no se humedezcan.

Ya. Ya sé que te dije diez recomendaciones, pero sigue leyendo un poco más, que todavía tengo un par de aclaraciones que hacer…

Los ingredientes, a menos que la receta indique lo contrario, deben estar a temperatura ambiente, pero esto depende tanto de la temperatura en tu cocina como de la estación del año. En verano es posible que la mantequilla esté blanda en 20 minutos o incluso en 10 y en invierno tardará al menos 90 minutos. En cualquier caso, ten cuidado de que la mantequilla no se derrita tanto que se vuelva aceitosa. Si sucediera esto, la tendrás que volver a meter un ratito en la nevera.

Este proceso de obtener la mantequilla blanda a temperatura ambiente no te lo puedes saltar bajo ningún concepto metiendo la mantequilla en el microondas. A menos, claro está, que la receta pida específicamente mantequilla derretida, como en el caso de los *muffins*. Sin embargo, puedes acelerar el proceso abriendo totalmente el paquete de mantequilla y cortándola en cubitos pequeños. Otra solución consiste en rallar la mantequilla fría con un rallador de queso y dejarla a temperatura ambiente. Este proceso también lo puedes aplicar cuando necesites utilizar la mantequilla para confeccionar masas en las que sea preciso trabajar con la mantequilla bien fría. Es decir, corta la mantequilla en cubitos o rállala, y métela por espacio de unos 10 o 15 minutos en el congelador para que esté bien fría.

En cuanto a los huevos, también puedes acelerar el proceso sacando

los huevos de la nevera y poniéndolos en un bol con agua tibia entre 5 y 10 minutos. Y digo tibia, ya que tratas de atemperarlos y no de que se cuezan. Tendrás la precaución de cascar siempre los huevos sobre un bol, y no directamente encima de la masa, ya que es posible que caiga un trocito de cáscara. También puede pasar que el huevo esté en malas condiciones, y que se estropee la preparación; no te digo esto porque a mí me haya pasado nunca, ni nada por el estilo.

Todas las recetas de este libro se pueden hacer a mano. Estas recetas son clásicas: algunas tienen más de doscientos años, y desde luego en esa época no había robots de cocina y las batidoras eran los brazos de nuestras abuelas y bisabuelas… bueno, como son recetas americanas, de las abuelas y bisabuelas de los americanos. Sin embargo, si haces mucha repostería, te recomiendo encarecidamente que inviertas en un robot de cocina. Y si no haces mucha repostería, posiblemente es porque no tienes un buen robot de cocina. Sin duda te hará la vida mucho más fácil. Seguro que estás al corriente de mi debilidad, casi adoración, por la KitchenAid, pero existen otros robots de cocina de buenas marcas, como Rowenta, Kenwood y otras más al alcance de todos los bolsillos…

Entiendo que es una inversión importante, pero piensa a largo plazo. Si todavía no estás segura o seguro de que lo de la repostería es lo tuyo, con una batidora amasadora de mano de apenas treinta euros podrás hacer perfectamente todas estas recetas.

**Y ahora ¡ya puedes empezar!**

Aclaraciones generales a todas las recetas

 A menos que se indique lo contrario: Todos los ingredientes están a temperatura ambiente.

La mantequilla es sin sal y está a temperatura ambiente.

Cada receta indica el tamaño exacto de los huevos:

o Pequeños o S: menos de 53 g.

o Medianos o M: entre 53 y 63 g.

o Grandes o L: entre 63 y 73 g.

o Supergrandes o XL: 73 g o más.

El azúcar es azúcar blanco, el normal de toda la vida.

La harina es harina para todo uso.

Polvo de hornear es levadura en polvo (Royal).

La harina de maíz es Maizena.

 Para hacer puré de calabaza:

El puré de calabaza se puede obtener de dos formas: o cociendo la calabaza al vapor o asándola en el horno, y luego triturándola. En cualquiera de los dos casos, debes dejar escurrir el puré sobre un colador para que elimine todo el agua posible; de lo contrario, el *cake* quedará muy correoso y pesado.

 Para hacer *buttermilk*: Si no consigues comprar *buttermilk*, puedes hacer una versión casera: 250 ml de *buttermilk* = 250 ml de leche con 1 cucharada de zumo de limón o vinagre. Revuelve y déjalo reposar durante 10 minutos.

Pasado este tiempo, estará lista para usar. Tendrá la apariencia de leche cortada, o yogur muy suelto, pero ésta es la textura del *buttermilk*. No lo cueles. Revuelve un poco y utilízalo.

 Para hacer harina bizcochona o con levadura: 1 ½ cucharaditas de polvo de hornear ½ cucharadita de sal

Harina para todo uso hasta completar 140 g

 Las nueces deben estar bien picaditas. Antes de añadirlas, deberemos

«tamizarlas» para retirar los trocitos «microscópicos» y las pielecitas, que de lo contrario harán que el *cake* sea denso y desagradable a la hora de comer.

 El aceite suave que uso en las recetas es de la variedad Arbequina. Si prefieres, puedes utilizar aceite de girasol.

 La nata líquida con mayor contenido en materia grasa que se puede comprar en España tiene un 35 %.

 Todas las recetas de las galletas se pueden hacer por adelantado y congelar la masa, en bolitas o estirada, según pida la receta. A la hora de hornearlas, lo puedes hacer directamente sacándolas del congelador, añadiendo un par de minutos más al horneado.

 Los bizcochos de los *layer cakes* se pueden hacer por adelantado y congelarlos. Simplemente envuélvelos bien en papel film antes de que estén del todo fríos y mételos en el congelador. A la hora de utilizarlos, déjalos descongelar en la nevera la noche anterior.

 Los tiempos de los hornos son estimados. Debes conocer tu horno. La temperatura es para un horno normal sin aire.

 Todos los horneados son sobre la rejilla del horno colocada en la posición central, a menos que se indique lo contrario.

 Para separar las yemas de las claras es preferible hacerlo en frío. Para batir las claras a punto de nieve, es preferible que estén a temperatura ambiente.

 A la hora de engrasar los moldes, no me gusta la película que se forma cuando se emplea mantequilla y harina. Prefiero engrasarlos simplemente con aceite de oliva de sabor suave o un espray desmoldante especial para repostería.

BUNDT CAKES

Introducción

Este libro no sería «mi libro» si no le dedicara un capítulo especial a

los *bundt cakes*, porque a mí los *bundts* me cambiaron la vida. En serio. Seguro que te preguntarás, pero ¿de qué estamos hablando? Pues se trata de un *cake* de mantequilla hecho en un molde Bundt.

Los *bundt* son todo un clásico en la repostería, hechos con unos moldes redondos con un tubo central y unas bonitas formas en los laterales. Son una marca registrada de la empresa Nordic Ware y tienen una curiosa historia. Ésta se remonta a 1950, cuando un grupo de mujeres judías de la organización sionista femenina Hadassah se pusieron en contacto con el propietario de la nueva compañía de menaje Nordic Ware. Querían que les hiciera unos moldes parecidos a los que se utilizaban para hacer el famoso Kugelhopf, un bizcocho alto con forma de montaña, tradicional del sur de Alemania. Se trataba de hacer una réplica de estos pesados moldes redondos de cerámica, como el que una de estas mujeres había heredado de su abuela de Alemania, pero en una versión un poco más ligera. El propietario de Nordic Ware accedió a fabricarles estos bonitos moldes, y también aprovechó para poner una cierta cantidad de los mismos a la venta. En un principio no tuvieron mucho éxito, hasta que, exactamente diez años después, apareció una receta de un *cake* de mantequilla clásico horneado en un molde para *bundt* en el libro de cocina *Good Housekeeping Cook Book*. De repente, todas las mujeres de América sintieron la acuciante necesidad de adquirir uno de estos moldes.

Creo que te puedes hacer una idea y sentirte identificado/a con ellas, ya que a todos en algún momento nos ha pasado algo así, ¿o no?

Pero no fue hasta el año 1966 cuando los moldes Bundt se colocaron para siempre en el mapa culinario, cuando un ama de casa quedó segunda en un concurso de cocina patrocinado por la compañía Pillsbury. Este hecho fue el que lanzó definitivamente a la fama a los moldes Bundt y Pillsbury, una conocida marca de productos y preparados para repostería, recibió más de doscientas mil peticiones para saber dónde se podía conseguir este tipo de molde. Nordic Ware se tuvo que «poner las pilas» para satisfacer la demanda de cientos de miles de mujeres que «tenían que tener» este molde. Incluso la esposa del propietario de Nordic Ware publicó un libro de cocina con recetas, elaboradas y probadas por ella misma con el molde creado por su marido.

Se dice que, en el año 2005, se habían vendido en Estados Unidos más de cincuenta millones de unidades de moldes Bundt desde su lanzamiento, y que es el molde más vendido en todo el mundo. En la actualidad, Nordic Ware sigue fabricando estos moldes, con nuevos modelos que aparecen cada año.

Los *bundts* fueron un gran descubrimiento para mí, pero tardé casi dos años en hacerme con uno de ellos, ya que hace unos años era casi misión imposible adquirirlos aquí en España. Además, me parecían carísimos, y no estaba yo por la labor de hacer esa inversión en lo que pensaba que era un simple molde. Ahora me siguen pareciendo un poco caros, no lo voy a negar, pero no me duele el gasto, ya que, cuando compruebas que estás comprando un molde de calidad, que no pasará de moda, que te durará toda la vida y que, encima, con él logras unos resultados tan sorprendentes, se te olvida por completo el tema del precio. Debe ser algo parecido a lo que les pasa a las madres: cuando tienen a su hijo recién nacido en brazos explican que se les olvidan los dolores del parto, y poco después están deseando darle un hermanito; algo así sucede con estos moldes. Es una especie de vicio compulsivo que provoca no poder parar hasta obtener todos los modelos, y no me negarás que es mucho más barato que tener un hijo.

Estos moldes tienen tanta personalidad que se los conoce por su nombre propio (con su inicial en mayúsculas): Original, Heritage, Fleur de Lys, Bavaria, Cathedral, Heart, Holiday Tree… Y no sólo eso: en Estados Unidos tienen un día en su honor: el 15 de noviembre es el National Bundt Cake Day. Yo seré rara, pero a mí esto de que cada molde tenga un nombre y encima exista un día dedicado a todos ellos me parece lo máximo.

Si con todo lo anterior todavía no te he convencido para que inviertas en uno (porque, a fin de cuentas, es una inversión), añadiré algo más para darte el empujón definitivo y que seas el/la afortunado/a propietario/a de al menos una de estas maravillas. Si no te va mucho el tema de la rebuscada decoración de tartas y de los glaseados pesados, los *bundt cakes* son perfectos, porque no necesitan nada más, ya que son bonitos por sí solos: la belleza de la simplicidad.

¡¡¡Chisss!!! Para acabar, te voy a dar una idea para que te salgan gratis: ve poniéndolos en la lista de regalos para el cumpleaños, el santo, el día de la madre o del padre, Navidad, Reyes… ¿A que no habías caído en la cantidad de oportunidades que hay a lo largo del año para que te obsequien con un molde Nordic Ware? Venga, no te resistas, sabes que acabarás teniendo al menos uno. Y, encima, me lo agradecerás.

## ¿Cómo se hace un bundt cake? Paso a paso

Este paso a paso no sólo te servirá para hacer un *bundt cake*, sino para cualquier otro *cake* de mantequilla que te apetezca.

**1.** Prepara y pesa todos los ingredientes, así el proceso es más rápido y te aseguras de que no se te olvida nada. Es importante que todos estén a temperatura ambiente, a menos que la receta indique lo contrario.

**2.** La mantequilla debe estar a temperatura ambiente, aproximadamente a unos 20 ºC. Si está más caliente, se derretirá, y si está más fría, no conseguiremos batirla correctamente ni se formarán las burbujas de aire que le darán consistencia al *cake*. Si tienes prisa y se te ha olvidado sacar la mantequilla y dejarla sobre la encimera los 30 o 40 minutos de rigor, hay algunos trucos para acelerar este proceso; por ejemplo: abrir el paquete, cortar la mantequilla en trocitos o incluso rallar la mantequilla. Lo que bajo ningún concepto debemos hacer es calentar la mantequilla en el microondas, ni colocarla sobre algún lugar caliente.

Como es obvio, la expresión «temperatura ambiente» no la debemos tomar literalmente en el caso de la mantequilla. Por ejemplo, si en verano dejamos la mantequilla 40

minutos fuera de la nevera, podemos obtener una mantequilla derretida por completo.

**3.** El proceso del batido de la mantequilla con el azúcar es primordial en la elaboración de los *cakes*, ya que se crean burbujas de aire necesarias para que crezca el *cake*. El correcto batido hará que la mantequilla blanquee, aumente de volumen y tenga una apariencia esponjosa. Al ser tan importante, es un proceso que no debemos apresurar y que requiere su tiempo, ya que, cuando comencemos a añadir otros ingredientes, se dejarán de formar las burbujas de aire.

Resulta también esencial el azúcar que utilicemos, que siempre será el que pida la receta. En ningún caso sirve el azúcar glas, puesto que, al estar pulverizado, no presenta las aristas que favorecen la fricción con la mantequilla y la creación de las importantes burbujas de aire.

**4.** A pesar de que debemos batir bien la mantequilla con el azúcar, no nos tenemos que pasar. Un batido excesivo hará que la mantequilla se caliente, empiece a derretirse y las burbujas de aire se rompan. Para que esto no suceda, debemos fiarnos de la textura y del color de nuestro batido.

**5.** La incorporación de los huevos es fundamental. Éstos deberán estar a temperatura ambiente y ligeramente batidos. Si echas huevos fríos o

que están a diferente temperatura de la de la mantequilla, ésta se enfriará, cortando la masa, y por tanto se destruirán las burbujas de aire. Esto también puede suceder si incorporas el huevo entero de golpe; por eso es interesante echarlo ligeramente batido. Debes agregar los huevos uno a uno y batiendo bien después de cada incorporación. Es posible que, si la receta lleva muchos huevos, la masa se nos termine cortando, pero esto sucede por la cantidad de líquido y se soluciona al comenzar a integrar la harina.

Si se nos ha olvidado sacar los huevos de la nevera, podemos meterlos en un bol con agua del grifo tibia unos 5 minutos. No emplearemos agua muy caliente o hirviendo, pues se trata de quitarles el frío, ¡no de cocerlos!

**6.** A continuación hay que añadir los ingredientes secos y líquidos restantes. La técnica que se utiliza es alternar los ingredientes. Es decir, si echáramos de golpe toda la harina, deberíamos batir mucho para que se incorporara perfectamente. Con esto sólo conseguiríamos que se desarrollara el gluten, creando una textura correosa y con una especie de «túneles» en la masa. Por tanto, agregaremos la harina en tres veces y los líquidos (ya sean éstos *buttermilk*, leche, yogur o nata), en dos. Aquí no es preciso que seamos exactos, lo podemos hacer a ojo. Empezaremos con un tercio (aproximadamente) de la harina y batiremos ligeramente hasta que ésta se integre, pero sin pasarnos. Luego añadiremos la mitad de los líquidos, y batiremos hasta que estén integrados, y así sucesivamente hasta que terminemos con la harina.

Es importante que la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal estén perfectamente tamizados para que la distribución sea uniforme y el *cake* crezca por igual.

Si vamos a quitarles un poquito el frío a los líquidos en el microondas, no debemos pasarnos, ya que, si se los echamos demasiado calientes, se nos derretirá la mantequilla.

Así que, medio minuto, al mínimo, debería ser suficiente… aunque cada cual conoce la temperatura de su microondas, ¿no?

**7.** Uno de los momentos clave en la elaboración de los *bundt cakes* es el engrasado del molde. Yo utilizo un espray de aceite de oliva, que extiendo con una brochita de silicona, pero siempre de abajo hacia arriba, como para indicarle a la masa hacia dónde tiene que ir. Puedes usar mantequilla o aceite de oliva, y extenderlo con un papelito de cocina. Nunca empleo harina, pues me da la impresión de que queda

una especie de película que no me gusta nada, pero eso es una opinión personal. A mí esta opción siempre me funciona y por eso la comparto.

Antes de volcar la masa en el molde es posible que tengas que terminar de mezclar la masa a mano con una espátula de silicona. Así evitamos que queden restos de harina sin integrar. Esto es verdaderamente importante cuando tienes una masa oscura o de chocolate, ya que se afearía mucho la apariencia del *bundt cake.*

**8.** Algo que recomiendan en Nordic Ware es volcar toda la masa desde el mismo sitio.

Es decir, hay que dejar caer la masa en el mismo lugar y que ella sola vaya encontrando el camino por las hendiduras del molde. Cuando hayas vertido toda la masa y ya no quede nada en el vaso mezclador, repártela uniformemente y alisa la parte superior del *cake*.

**9.** Para asegurarte de que la masa entra en todas las hendiduras coge el molde y golpea suavemente arriba y abajo, un par de veces, sobre un trapo de cocina para proteger la encimera.

Después de hacer esto, ya puedes meter el molde en el horno precalentado, con calor arriba y abajo y siempre sobre la rejilla, nunca sobre la bandeja del horno. El propósito del tubo central de estos moldes es que circule el aire; por tanto, si lo pones sobre una bandeja, el aire no circulará y la cocción no será la adecuada.

**10.** Pasado el tiempo de horneado, coloca el molde sobre una rejilla y enfríalo durante exactamente 10 minutos. Si lo dejas menos tiempo, estará demasiado caliente y se romperá al darle la vuelta, y, si te pasas, con el calor se humedecerá y también se romperá. Así que ni 20 ni 5, exactamente 10 minutos. Para no olvidarte y que no se te vaya el santo al cielo, utiliza un reloj de cocina para que te avise.

**11.** Pasado este tiempo, a simple vista puedes apreciar que el *cake* se ha despegado un poco de los laterales del molde, pero necesitas ayudarlo un poco más con un «meneíto»

muy suave. Por tanto, coge el molde y muévelo suavemente arriba y abajo, adelante y atrás, y de izquierda a derecha, para que se despegue definitivamente. Ahora casi podremos comprobar, por el ruido que hace el *cake* dentro del molde, que está suelto por completo.

**12.** Colocaremos la rejilla sobre el molde y le daremos la vuelta, ayudándonos con un paño para no quemarnos. El *cake* caerá sobre la

rejilla sin apenas resistencia.

**13.** Aquí tienes el desmoldado fácil y absolutamente perfecto de estos maravillosos moldes.

BANANAS & CREAM BUNDT CAKE

(bundt cake de plátano y nata)

*Quedaría fantástico si te dijera que éste es un* cake *de aprovechamiento, que te va a servir para emplear esos plátanos que ya nadie se quiere comer y que estás a punto de tirar. Quizás en tu caso sea así, pero, en el mío, estaría mintiendo. Aprovechar los plátanos bien maduros, al menos en mi casa, es todo un reto. Nos encanta esta fruta y nos la comemos antes de dejarla madurar, sin dejar que se pase. Así que, cuando quiero hacer un pan de plátano, unos* muffins *o este* bundt cake, *tengo que poner tres plátanos a buen recaudo y custodiarlos para que no sean interceptados. Así que este* cake, *para nosotros, es todo un artículo de lujo.*

Ingredientes

75 g de mantequilla

250 g de azúcar

2 huevos de tamaño L

**275 g de harina**

1 ¼ cucharaditas de polvo de hornear

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

**½ cucharadita de sal**

1 cucharadita de extracto de vainilla

**250 ml de nata fresca**

230 g de puré de plátanos muy maduros (3 o 4 plátanos grandes)

90 g de nueces cortadas en trocitos

Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato sódico y la sal. Reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ya ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Adjuntar la vainilla.

Incorporar el puré de plátano y batir bien.

Añadir la harina en tres veces, alternándola con la nata y batiendo hasta que justo esté todo incorporado.

Incorporar las nueces picadas y mezclar suavemente a mano con una espátula de silicona hasta que estén repartidas uniformemente.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 50 y 55 minutos, o hasta que, al pincharlo con una

brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Es muy importante que los plátanos estén bien maduros, con «pintitas»; si lo haces con plátanos que no estén en el punto de madurez, no conseguirás ese sabor tan intenso. Cuando cortes las nueces en trocitos, colócalas en un colador y sacúdelo. No te puedes imaginar la cantidad de pielecitas, trocitos y demás que caerán. Todo esto haría que la textura del *cake* fuera muy pesada y desagradable.

Este bizcocho es muy jugoso y posee un sabor y un olor muy intenso a plátano. Además, las nueces le dan un toquecito buenísimo.

¿Qué te parecería sustituir las nueces por gotas de chocolate? Alucinarás con lo bueno que está. Reemplaza las nueces por 100 g de gotas de chocolate y tendrás una receta diferente e igual de rica.

BEET BUNDT CAKE

(bundt cake de remolacha)

*Por favor, sigue leyendo. Te pido tranquilidad y un momentito de calma. No pases esta receta por alto. No te sugestiones porque el resultado no tiene nada que ver con el sabor a «tierra» con el que relacionamos la remolacha. Te prometo que no lo notarás. Intenta vencer un poco el «asquito» inicial y sólo recuerda lo deliciosos que son los bizcochos de calabaza, calabacín o zanahoria, ya que todas estas verduras, junto a la remolacha, tienen un toque dulce.*

Ingredientes

**250 g de mantequilla**

**300 g de azúcar moreno de caña**

3 huevos de tamaño L

280 g de harina

**2 cucharaditas de bicarbonato sódico**

**¼ de cucharadita de sal**

1 cucharadita de extracto de vainilla

115 g de chocolate de cobertura

**340 g de remolacha cocida triturada**

**Para decorar**

Azúcar glas

Preparación

Derretir el chocolate al baño María con 50 g de mantequilla. Reservar y dejar templar.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Precalentar el horno a 175 ºC.

Tamizar la harina, el bicarbonato y la sal, y reservar.

Batir el resto de la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una

mezcla que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Añadir la vainilla.

Incorporar la remolacha triturada junto con la mezcla del chocolate derretido y batir.

Finalmente, agregar la harina y mezclar hasta que esté todo bien incorporado y quede toda la masa de un color uniforme.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 55 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Servir espolvoreado con azúcar glas.

Para esta receta no sirven las remolachas en vinagre. Te recomiendo que compres las remolachas que vienen cocidas y envasadas al vacío. Hay que quitarles el culito y quizás un poco de piel, tras lo cual las puedes triturar. Necesitarás 5 o 6, dependiendo del tamaño.

Es conveniente triturar la remolacha con antelación. No obtendrás un puré tan fino como el de la calabaza, el de la zanahoria o el de cualquier otra hortaliza cocida, ni presentará su textura, sino que estará cortada en minúsculos trocitos. Descarta cualquier trozo grande que no se haya triturado.

Es preferible hacerla de un día para otro y dejarla sobre un colador para que escurra todo el jugo posible, pero, si tienes mucha prisa, con 3 o 4 horas antes de hacer el bizcocho sería suficiente. Si quieres, puedes poner la mitad de la cantidad de la remolacha y la otra mitad de puré de zanahoria o de calabaza, pero sin duda sólo con remolacha es verdaderamente delicioso.

Te animo a que pruebes esta receta tan diferente y deliciosa. Cuando lo hagas, verás que no se aprecia el más mínimo rastro de sabor concreto, ni siquiera sabe a chocolate; resulta un sabor indefinido, delicioso. No te arrepentirás.

CLASSIC BANANA BUNDT CAKE

(bundt cake clásico de plátano)

*En mi casa siempre hay plátanos. No creo que tenga nada que ver con el hecho de que vivamos en Canarias, simplemente a Antonio y a mí nos chiflan. Es una fruta muy fácil de consumir: no necesitas lavarla ni cortarla con un cuchillo, y te la puedes comer directamente sin mancharte.*

*Además, constituye uno de mis ingredientes favoritos en repostería, por su olor y su sabor.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

250 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

390 g de harina

**2 cucharaditas de bicarbonato sódico**

**½ cucharadita de sal**

**2 cucharadas de ron**

250 g de puré de plátanos muy maduros (3 o 4 plátanos grandes)

**250 g de nata fresca**

75 g de nueces cortadas en trocitos

Para la cobertura de chocolate

250 g de chocolate de cobertura

160 g de nata líquida

**30 g de mantequilla**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar juntos la harina, el bicarbonato sódico y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, y batir a velocidad media. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Incorporar el ron.

Integrar el puré de plátano.

Añadir la mitad de la harina y batir hasta que se haya incorporado.

Agregar la nata fresca de una sola vez y, cuando se haya incorporado, añadir las nueces.

Adjuntar el resto de la harina.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 65 y 70 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Cuando esté totalmente frío, decorar con la cobertura de chocolate.

Para la cobertura de chocolate

Derretir al baño María el chocolate y la mantequilla.

Añadir la nata y mezclar hasta que esté totalmente incorporada.

Comprobar que se pueda verter sobre el *cake*; de lo contrario, ajustar la consistencia añadiendo un poquito más de nata.

Es muy importante que los plátanos estén bien maduros, ya que, si no lo están, el sabor no será tan intenso.

Si tienes niños y no le quieres añadir ron, puedes cambiarlo tranquilamente por la misma cantidad de extracto de vainilla. El contraste dulce del cake con la cobertura de chocolate y el crujiente de las nueces es espectacular.

Una combinación perfecta de ingredientes.

El resultado de este *cake* presenta una textura jugosa, ligeramente húmeda, con un fuerte olor a plátano y un sabor que se acentúa con los días.

CHOCOLATE CHIP & BOURBON BUNDT

# CAKE

(bundt cake de chocolate y bourbon)

*Atención: esta receta sólo es apta para adultos. No pienses mal, únicamente se trata de que esta receta lleva una buena cantidad de mi bebida favorita, el bourbon. Este bizcocho me encanta, aunque reconozco que no puedo ser imparcial, porque me apasiona el bourbon y el toque de las gotas de chocolate es riquísimo.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

300 g de azúcar

**4 huevos de tamaño L**

+ 1 yema

**420 g de harina**

¼ de cucharadita de bicarbonato sódico

½ cucharadita de sal

250 ml de *buttermilk*

2 cucharaditas de extracto de vainilla

60 ml de bourbon

100 g de nueces picadas

**100 g de pepitas de chocolate**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con mantequilla o espray especial de desmoldado.

Tamizar la harina, el bicarbonato y la sal, y reservar.

Mezclar el buttermilk, el bourbon y el extracto de vainilla.

En un bol, mezclar las nueces picadas y las pepitas de chocolate, añadirle 2

cucharadas de la mezcla del *buttermilk* y aproximadamente 30 g de la mezcla de la harina. Mezclar bien para que todas queden perfectamente cubiertas.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir los huevos y la yema ligeramente batidos, uno a uno, batiendo lentamente.

No agregar el siguiente hasta que el anterior esté bien integrado.

Incorporar un tercio de la mezcla de la harina y batir. Añadir la mitad de la mezcla del *buttermilk* y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina.

Añadir con la espátula la mezcla de las nueces y las pepitas de chocolate que tenemos preparada y repartirla uniformemente.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 50 y 60 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Después de cortar las nueces, pásalas por un colador para eliminar los trocitos pequeños y las pielecillas que quedan, ya que éstos harán que la textura del *cake* quede muy pesada y desagradable.

La extraña mezcla de las nueces y las gotas de chocolate, que parecerá un engrudo, sirve para que tanto las nueces como las gotas de chocolate se peguen a la masa, queden repartidas uniformemente y no se vayan al fondo.

Si tienes niños, puedes omitir el bourbon, pero no será lo mismo. Si no te gusta el bourbon o no tienes en casa, le puedes añadir coñac, que también le da un toque muy bueno.

CHOCOLATE STOUT BUNDT CAKE

(bundt cake de cerveza negra)

*No soy nada cervecera; de hecho, en casa la cerveza se nos suele caducar. Sin embargo, desde la primera vez que hice este bizcocho, en mi despensa nunca faltan un par de latas de Guinness, para emergencias reposteras. Puedes utilizar cualquier otra marca que te guste, pero yo tengo debilidad por lo irlandés.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

300 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

280 g de harina

**1 ½ cucharaditas de bicarbonato sódico**

**¾ de cucharadita de sal**

180 ml de nata fresca

**235 ml de cerveza negra Guinness**

50 g de cacao en polvo Valor

Preparación

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

En un cazo a fuego lento, llevar a ebullición la mantequilla y la cerveza. Tan pronto como rompa a hervir, retirar del fuego y añadir el cacao en polvo. Batir con unas varillas hasta que esté totalmente disuelto y sin grumos. Dejar enfriar unos 15

minutos o hasta que esté a temperatura ambiente.

Precalentar el horno a 175 ºC.

Tamizar la harina junto con el bicarbonato y la sal. Reservar.

Batir los huevos, el azúcar y la nata hasta que estén totalmente integrados.

Añadir la mezcla del cacao, que ya estará a temperatura ambiente, a la mezcla de los huevos y batir hasta justo obtener un color uniforme.

En dos veces, incorporar la mezcla de la harina. No batir demasiado. Si fuera necesario, terminar de mezclar a mano, suavemente, con una espátula de silicona, hasta que no queden restos de harina, ya que afearían el acabado final del *bundt*.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 35 y 40 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Si ves que pasado este tiempo la brocheta continúa saliendo húmeda, deja el molde 5 minutos en el horno apagado.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla durante 10 minutos.

Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

La mezcla de mantequilla, cerveza y cacao tarda un ratito en enfriarse.

Recuerda hacer este paso antes de empezar a preparar los ingredientes.

La masa de este bizcocho es mucho más líquida de lo normal; ten un poco de fe, te garantizo que todo saldrá bien.

Al tratarse de un bizcocho un poco frágil, ten mucho cuidado a la hora de desmoldarlo sobre la rejilla.

Si doblas las cantidades de esta receta, podrás hacer un *layer cake* de tres pisos de 15 cm. Si, por el contrario, divides las cantidades, podrás hacer 12 *cupcakes*.

DEATH BY CHOCOLATE BUNDT CAKE

(bundt cake muerte por chocolate)

*Aunque eso de «muerte por chocolate» podría parecer bastante trágico, ya que suena a sobredosis, no me negarás que el nombre de la receta es de lo más sugerente. Pero, con sinceridad, eso es lo que es, una cantidad absurda de chocolate, casi para morirse, pero de puro placer. El secreto de lo*

*buenísimo que está son las gotas de chocolate que se quedan derretidas en la masa. Lo que resultaría trágico es que te quedaras sin probar esta delicia. Me gustan mucho los* cakes *superchocolatosos, con sabores intensos, jugosos, húmedos, y éste es uno de mis favoritos. Te lo recomiendo, no te lo puedes perder.*

Ingredientes

125 g de mantequilla

300 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

280 g de harina

**1 cucharada de polvo de hornear**

**½ cucharadita de bicarbonato sódico**

2 cucharaditas de extracto de vainilla

250 g de nata fresca

**125 ml de leche**

**50 g de cacao en polvo Hershey's**

**300 g de pepitas de chocolate**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar la harina, el cacao, el polvo de hornear y el bicarbonato. Reservar.

Mezclar la nata junto con la leche. Reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente

integrado. Incorporar la vainilla.

Añadir la harina en tres veces, alternándola con la nata y batiendo hasta que justo se haya incorporado.

Terminar de agregar la harina sin mezclar demasiado, sólo hasta que esté incorporada. Tener la precaución de que toda la masa quede de un color uniforme.

Por último, añadir las pepitas de chocolate y mezclar suavemente a mano con una espátula de silicona hasta que estén repartidas uniformemente.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 55 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Asegúrate de llegar con la espátula hasta el fondo del vaso mezclador para integrar totalmente algún resto de mezcla de color más claro. Es importante que toda la mezcla quede de un color uniforme, ya que, en caso contrario, se afearía el resultado final. Si no puedes conseguir pepitas de chocolate de cobertura, utiliza una tableta de chocolate de cobertura bueno y pícala en trocitos con un cuchillo.

Como todos los *cakes* de chocolate, éste mejora con el reposo. Si consigues aguantarte un poco y esperar hasta el día siguiente, estará incluso más rico.

Me gustaría poder contarte que dura hasta tres días en un recipiente hermético, pero mucho me temo que no he tenido la oportunidad de comprobarlo. Nunca me dura más de uno, así que, cualquier día de éstos, ¡muero por chocolate!

DARK CHOCOLATE BUNDT CAKE

(bundt cake de chocolate negro)

*¿Se me nota mucho que me fascina el chocolate? Esto se debe a un trauma infantil: como a mi madre no le gustaba nada, yo apenas comía. Cuando me apetecía comer un dónut de chocolate, ella me compraba uno de azúcar; cuando quería zamparme una palmera de chocolate, ella me daba una normal. Así que ahora me estoy tomando la revancha, y me deleito con todo el chocolate del que no pude disfrutar de pequeña.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

250 g de azúcar

4 huevos de tamaño L

**360 g de harina**

¾ de cucharadita de polvo de hornear ½ cucharadita de bicarbonato sódico ½

cucharadita de sal

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

240 ml de *buttermilk*

200 g de chocolate de cobertura

**120 ml de sirope de chocolate**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Derretir el chocolate al baño María junto con el sirope de chocolate, y revolver hasta obtener una mezcla uniforme. Reservar y dejar enfriar.

Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato sódico y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad media. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Incorporar el chocolate derretido y el extracto de vainilla.

Añadir la harina en tres veces, alternándola con el *buttermilk*, batiendo hasta que se haya incorporado. Si fuera necesario, terminar de integrar la harina a mano con una espátula de silicona. Tener la precaución de que toda la mezcla quede de un color uniforme.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 50 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Asegúrate de llegar con la espátula hasta el fondo del vaso mezclador para integrar totalmente algún resto de mezcla de color más claro. Es

importante que toda la mezcla quede de un color uniforme, ya que, en caso contrario, se afearía el resultado final.

LEMON, GINGER & PEPPER BUNDT

# CAKE

(bundt cake de limón, jengibre y pimienta blanca)

*En apariencia este* bundt cake *parece del todo normal, pero, cuando leas que lleva pimienta blanca entre sus ingredientes, vas a alucinar, en serio. Sólo espero que le des una oportunidad e intentes hacerlo, porque de verdad que se trata de algo completamente diferente y recomendable, con un sabor nuevo que te va a sorprender y que no te dejará indiferente.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

250 g de azúcar

3 huevos de tamaño L

**420 g de harina**

¾ de cucharadita de bicarbonato sódico

¾ de cucharadita de polvo de hornear

1 cucharadita de pimienta blanca en polvo 250 ml de *buttermilk* 2 cucharadas de ralladura de limón

2 cucharadas de zumo de limón

**2 cucharaditas de jengibre fresco rallado**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

En un bol pequeño, mezclar el jengibre rallado, la ralladura y el zumo de limón, y reservar.

Tamizar la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear y la pimienta. Reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Despacio, añadir un tercio de la harina, alternándola con el *buttermilk* y terminando con la harina.

Incorporar ahora la mezcla del zumo de limón, la ralladura y el jengibre que tenemos reservada. Mezclar hasta que esté todo bien incorporado.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 55 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Si no te gusta el sabor tan marcado del jengibre fresco, puedes probar añadiendo 1 cucharadita de jengibre en polvo o sólo 1 cucharadita del fresco. En cambio, si te gusta el jengibre fresco, no te cortes y disfruta del frescor que le confiere a este *cake*.

Éste no es un bizcocho como a los que estamos acostumbrados. No es demasiado dulce y deja un ligero regustillo al picante del jengibre al final de la lengua, pero es increíblemente refrescante. Perfecto para la tarde, para tomar con una taza de té de jengibre o de limón. ¿Te atreves a probarlo?

MILK CHOCOLATE BUNDT CAKE

(bundt cake de chocolate con leche)

*Para esta receta utilizo un molde de Nordic Ware ya descatalogado que es mi favorito. Se llama Violet. Fue el primero con el que empecé mi colección. Me lo regaló Celia, una amiga que por entonces sólo era «virtual». Su colección me hizo palidecer de envidia. Y no diré eso de «envidia de la buena». No nos engañemos, eso no existe, era auténtica Envidia, con mayúscula.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

200 g de azúcar

4 huevos de tamaño L

**360 g de harina**

¾ de cucharadita de polvo de hornear ½ cucharadita de bicarbonato sódico ½

cucharadita de sal

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

240 ml de *buttermilk*

200 g de chocolate con leche de tableta

**120 ml de sirope de chocolate**

**Para decorar**

Glasa real de color

amarillo

Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Derretir el chocolate al baño María junto con el sirope de chocolate y revolver hasta lograr una mezcla uniforme, sin que se llegue a calentar. Reservar y dejar enfriar.

Tamizar la harina junto con el polvo de hornear, el bicarbonato sódico y la sal.

Reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Incorporar a la mezcla el chocolate derretido y el extracto de vainilla, y batir.

Añadir la harina en tres veces, alternándola con el *buttermilk*, batiendo hasta que todo se haya incorporado. Si fuera necesario, terminar de integrar la harina a mano con una espátula de silicona. Tener la precaución de que toda la mezcla quede de un color uniforme.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 55 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Asegúrate de llegar con la espátula hasta el fondo del vaso mezclador para integrar totalmente algún resto de mezcla de color más claro. Es importante que toda la mezcla quede de un color uniforme, ya que, en caso contrario, se afearía el resultado final. Este bundt tiene una textura muy jugosa y un sabor a chocolate muy suave, gracias al chocolate con leche. Pero aquí te dejo un par de opciones más por si deseas jugar con el sabor: ¿qué te parece cambiar la tableta de chocolate con leche de toda la vida por una tableta de chocolate con sabor a naranja o de chocolate con un toque de sal?

MOCHA & WALNUT BUNDT CAKE

(bundt cake de moca y nueces)

*Qué buenísima combinación es el chocolate con café y nueces. Además, me gusta mucho encontrarme con los trocitos de nueces o de cualquier fruto seco en los bizcochos. El contraste crujiente me parece algo delicioso.*

Ingredientes

280 g de mantequilla

285 g de azúcar

4 huevos de tamaño XL

315 g de harina

1 cucharadita de polvo de hornear

1 cucharadita de sal

85 g de nueces picadas

**85 g de chocolate de cobertura**

60 ml de café *espresso* recién hecho 1 cucharadita de café *espresso* en polvo (instantáneo) 2 cucharaditas de extracto de vainilla **250 ml de**

**leche**

**Preparación**

Derretir el chocolate al baño María junto con 30 g de mantequilla, el café *espresso* recién hecho y el *espresso* soluble. Tener la precaución de hacerlo a baja temperatura. Batir esta mezcla hasta que esté perfectamente uniforme y todos los ingredientes integrados. Dejar enfriar y reservar.

Precalentar el horno a 175 ºC.

Preparar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado con aceite.

Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Batir el resto de la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una mezcla suave y esponjosa, que haya blanqueado, y en la que el azúcar se haya disuelto por completo.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad media. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Incorporar el extracto de vainilla.

Añadir la harina que tenemos reservada en tres veces, alternándola con la leche, batiendo hasta que se haya incorporado, empezando y terminando con la harina.

Incorporar las nueces.

Retirar con una espátula un poco menos de la mitad de la masa y ponerla en un bol aparte. Añadirle el chocolate derretido e integrar todo con una espátula hasta que esté uniformemente repartido.

Verter la primera mezcla en el molde Bundt que teníamos preparado y alisar la superficie. Sobre esta mezcla, echar la masa de chocolate y alisar.

Hornear entre 50 y 55 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar y dejar enfriar totalmente boca abajo sobre una rejilla.

Si quieres obtener un efecto más marmolado, echa cucharadas de masa de cada color en el molde. Cuando termines, pásale, una sola vez, un cuchillo en forma de zigzag.

Si prefieres ponerle avellanas en lugar de nueces, también puedes usarlas.

RED VELVET BUNDT CAKE

(bundt cake de terciopelo rojo)

*Un color sorprendente, ¿verdad? Además, ¿qué me dices de su nombre, «terciopelo rojo»? ¡Es tan sugerente! Este* cake *es un clásico de la repostería del sur de Estados Unidos; se dice que el color se obtenía de la reacción ácida del* buttermilk *con el vinagre y que hacía que el cacao natural se enrojeciera. También se cuenta que, durante la segunda guerra mundial, los pasteleros utilizaban el jugo de la remolacha cocida para obtener ese vibrante tono rojo. Tengo auténtica debilidad por el Red Velvet, de él me gusta todo, hasta su nombre.*

Ingredientes

240 ml de aceite de oliva de sabor suave 250 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

350 g de harina

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

**¾ de cucharadita de sal**

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

40 g de cacao en polvo Hershey's

250 ml de *buttermilk*

**1 cucharadita de vinagre blanco**

2 cucharadas de colorante rojo en gel Preparación

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 18 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Batir durante 1 minuto, a velocidad media, el aceite, el *buttermilk*, los huevos, el colorante, el vinagre y el extracto de vainilla, hasta que todos los ingredientes estén integrados.

En un bol, tamizar la harina, el azúcar, la sal, el bicarbonato sódico y el cacao en polvo.

Añadir los ingredientes sólidos a los líquidos en tres veces, poco a poco y a velocidad baja, para que la masa no quede grumosa. Dejar de batir cuando esté justo integrado.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear durante 45 minutos o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Es absolutamente imprescindible que utilices colorante en gel o en pasta. Los colorantes líquidos que venden en el supermercado no sirven.

El aceite de oliva que utilizo para cocina es de la variedad Arbequina. Si no lo consigues, puedes usar cualquier aceite de oliva de sabor suave o, si prefieres, aceite de girasol.

SOUR CREAM BUNDT CAKE

(bundt cake de nata fresca)

*No me canso de hacer esta receta. Tiene un intenso sabor a chocolate que, aunque te parezca increíble, mejora al día siguiente. Si puedes aguantarte, guárdalo para mañana y verás.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

300 g de azúcar

4 huevos de tamaño L

315 g de harina

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

¾ de cucharadita de bicarbonato sódico ¼ de cucharadita de sal

90 g de cacao en polvo Hershey's

1 cucharadita de extracto de vainilla 370 g de nata fresca

**170 g de chocolate de cobertura**

**Para decorar**

Glaseado de vainilla

Preparación

Derretir el chocolate al baño María. Reservar y dejar enfriar.

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 18 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar la harina junto con el cacao en polvo, el polvo de hornear y la sal.

Reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente incorporado. Añadir la vainilla.

Adjuntar la harina en tres veces, alternándola con la nata fresca, batiendo hasta que justo se haya incorporado.

Añadir suavemente el chocolate derretido y terminar de mezclar con una espátula.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en

todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 55 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Asegúrate de llegar con la espátula hasta el fondo del vaso mezclador para integrar completamente algún resto de mezcla de color más claro. Es importante que toda la mezcla quede de un color uniforme, ya que, en caso contrario, se afearía el resultado final.

Puedes decorarlo con un glaseado de vainilla, mezclando en un pequeño bol 100 g de azúcar glas, 2 cucharadas de leche y 1 cucharadita de extracto de vainilla. Remueve hasta que tengas una consistencia similar a la del yogur líquido. Puede que necesites añadir más azúcar glas o más leche. Decora el *cake* en forma de zigzag con la glasa, ayudándote con una cuchara.

SPICY PUMPKIN BUNDT CAKE

(bundt cake de calabaza especiada)

*Si eres, como yo, amante total de la calabaza y piensas que vas a hacer muchos postres con este ingrediente, te recomiendo que hagas el puré con antelación y lo congeles. Recuerda que, antes de congelarlo y cuando lo descongeles, deberás escurrirlo bien. Lo puedes conservar en bolsitas de congelación y aplastarlo bien para que apenas te ocupe espacio.*

Ingredientes

**250 g de mantequilla**

250 g de azúcar moreno de caña

4 huevos de tamaño L

520 g de harina

4 cucharaditas de polvo de hornear 1 cucharadita de bicarbonato sódico 1

cucharadita de sal

1 cucharada de jengibre en polvo

**2 cucharaditas de canela en polvo**

1 cucharadita de nuez moscada en polvo ½ cucharadita de clavo en polvo 250 ml de *buttermilk*

**330 g de puré de calabaza**

**Para decorar**

Azúcar glas

Preparación

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con mantequilla o con espray especial.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato sódico, la sal, el jengibre, la canela, la nuez moscada y el clavo, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Verter un tercio de la harina y batir hasta que todo se haya incorporado.

Añadir la mitad del *buttermilk* y continuar alternando con la harina hasta que hayamos terminado.

Con la velocidad al mínimo, añadir el puré de calabaza y batir bien. Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 50 y 55 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Servir espolvoreado con azúcar glas.

Para hacer el puré de calabaza, sigue las instrucciones de la página 28. Con las cantidades de esta receta sale un bizcocho enorme. Si lo

prefieres, divídelas y, con la mitad de cada uno de los ingredientes, elabora un *bundt* en un molde más pequeño.

TOMATO SOUP BUNDT CAKE

(bundt cake de sopa de tomate)

*Otro ingrediente raro: la sopa de tomate en lata. Pero no se trata de una sopa cualquiera, sino la de la marca Campbell's, famosa por sus sopas condensadas, en especial la sopa de tomate, uno de los productos comerciales icónicos en Estados Unidos, casi tanto como la Coca-Cola.*

Ingredientes

125 g de mantequilla

250 g de azúcar

1 huevo de tamaño XL

225 g de harina

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

½ cucharadita de polvo de hornear

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de canela en polvo

½ cucharadita de nuez moscada en polvo

**100 g de nueces**

300 g de sopa de tomate en lata Campbell's Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 18 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar la harina, el bicarbonato, la sal, la canela y la nuez moscada, y reservar.

Cortar las nueces en trocitos, tamizarlas (para que sólo queden los trocitos de nuez, eliminando impurezas) y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir el huevo, ligeramente batido, y batir a velocidad baja.

Echar un tercio de la harina, alternándola con la sopa de tomate y terminando con la harina.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 40 y 50 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Si te animas a hacer la receta, no te dejes influenciar por el fuerte olor ácido de la sopa cuando la estés mezclando en la masa, pues

efectivamente puede resultar un poco desagradable. Cuando el *cake* está horneado, no sabe para nada a tomate, ni siquiera huele a él; el único rastro del tomate que podemos encontrar es el ligero color que adquiere el bizcocho.

La textura resulta superjugosa y muy, muy ligera, y es muy agradable en contraste con las nueces. Está mucho más sabroso de un día para otro. Las nueces y la canela le dan un toque muy navideño.

VANILLA BEAN BUNDT CAKE

(bundt cake de vainilla)

*Tengo predilección por esta receta. Es el primer* bundt *que hice, y me enamoró su textura, su jugosidad y el olor a vainilla tan intenso. Desde entonces lo he repetido muchas veces. Es una especie de comodín: no tiene ningún ingrediente extraño y lo puedes hacer en cualquier momento. Sin duda, uno de mis favoritos.*

Ingredientes

200 g de mantequilla

**150 g de azúcar**

30 g de azúcar moreno de caña

2 huevos de tamaño L + 1 yema

210 g de harina

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

**¼ de cucharadita de sal**

**1 vaina de vainilla**

120 ml de *buttermilk*

Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 18 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, con el azúcar disuelto, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos y la yema, y batir a velocidad media. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Incorporar las semillas de la vainilla.

Añadir la mitad de la harina, y batir hasta que se haya incorporado.

Agregar el *buttermilk* de una sola vez y, cuando se haya incorporado, añadir el resto de la harina.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 55 minutos, o hasta que, al pincharlo con una

brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Si no tienes vainas de vainilla, puedes utilizar perfectamente pasta o extracto de vainilla, pero el sabor no será tan intenso.

La vaina la puedes guardar y conservar para otros usos, como aromatizar azúcar o hacer tu propio extracto de vainilla.

SPICED CARROT BUNDT CAKE

(bundt cake de zanahoria especiada)

*Mi época favorita del año para hornear es el otoño, cuando los días empiezan a refrescar. Y*

*aunque la zanahoria es algo que podemos encontrar todo el año, esta receta tiene sabor, olor y color a otoño. Sé que no estamos acostumbrados a este tipo de* cakes *hechos con hortalizas, pero, si les das tan sólo una*

*oportunidad, estoy segura de que pronto se convertirán en parte de tu recetario habitual, ya que, además de ricos, son muy saludables.*

Ingredientes

175 ml de aceite de oliva de sabor suave 100 g azúcar moreno de caña 3 huevos de tamaño L

250 g de harina con levadura

1 cucharadita de polvo de hornear 2 cucharaditas de canela en polvo **1 cucharadita de jengibre en polvo**

½ cucharadita de nuez moscada en polvo 300 g de zanahoria rallada **90 g de nueces picadas**

**Preparación**

Precalentar el horno a 180 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 23 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, la canela, el jengibre y la nuez moscada en un bol grande. Reservar.

Batir el aceite, los huevos y el azúcar hasta que estén bien integrados.

Incorporar los ingredientes líquidos sobre los secos. Mezclar bien con una cuchara de madera; por último, incorporar la zanahoria rallada y las nueces picadas.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 50 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Personalmente me gusta que la zanahoria esté rallada muy finita, para que a la hora de la cocción quede casi imperceptible, pero, si te gusta un poco más gruesa, también la puedes hacer así.

Para elaborar esta receta no necesitas ni robots ni batidoras, ya que se puede hacer perfectamente a mano. No tienes excusa para evitar ponerte a la tarea: es rapidísimo y superfácil de hacer. No resulta nada pesado ni dulce, y tiene una textura húmeda, jugosa y llena de sabor.

WHIPPED CREAM & VANILLA BUNDT

# CAKE

(bundt cake de nata montada y vainilla)

*Hasta que descubrí esta receta, la única manera de consumir la nata montada que conocía era con las fresas. Pero este* bundt *ha sido todo un descubrimiento. No tengo palabras para decirte lo bueno que está y lo fácil y rápido que es hacerlo. La miga es finísima y muy suave, con un rico sabor a vainilla. Cuando pruebes la receta, repetirás.*

Ingredientes

285 ml de nata líquida para montar, bien fria 200 g de azúcar

3 huevos de tamaño XL

200 g de harina

50 g de harina de maíz

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

**¾ de cucharadita de sal**

**2 cucharaditas de extracto de vainilla**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar la harina, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Batir la nata líquida con varillas hasta montarla. Reservar.

Batir los huevos a velocidad media-alta durante 3 minutos. Ir añadiendo el azúcar poco a poco, a cucharadas, para que se disuelva, hasta que los huevos blanqueen, doblen el volumen y queden espumosos. Tardaremos unos 5 minutos más en total.

Cuando quede 1 minuto para terminar, añadir el extracto de vainilla.

Incorporar la mezcla de la harina a los huevos batidos en tres veces. Justo cuando no queden restos de harina, añadir la nata montada, también en tres veces, hasta que esté bien integrada.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 35 y 45 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Ten mucho cuidado a la hora de montar la nata y no te pases, puesto que se puede convertir en mantequilla.

PEANUT BUTTER BUNDT CAKE

(bundt cake de mantequilla de cacahuete)

*Esto te sonará absurdo, pero no me gusta especialmente la mantequilla de cacahuete. Incluso sin haberla probado nunca, me resultaba desagradable escuchar en las películas a esos niños que pedían a sus madres sándwiches de «manteca» de cacahuete y mermelada. Después de probarla, seguí pensando lo mismo. Pero mi opinión cambió cuando la utilicé por primera vez para hacer unas galletas. ¡Qué delicia! Ahora, sigo sin ser capaz de comerla «a palo seco», pero me parece un ingrediente muy interesante para emplearlo en los postres.*

Ingredientes

125 g de mantequilla

**250 g de mantequilla de cacahuete**

200 g de azúcar moreno de caña 3 huevos de tamaño XL

300 g de harina

**1 cucharadita de polvo de hornear**

**½ cucharadita de bicarbonato sódico**

½ cucharadita de sal

1 cucharadita de extracto de vainilla

**250 ml de nata fresca**

90 g de nueces cortadas en trocitos Para decorar

Sirope de chocolate

Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato sódico y la sal. Reservar.

Batir la mantequilla junto con la mantequilla de cacahuete y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Añadir la harina en tres veces, alternándola con la nata, batiendo hasta que justo se haya incorporado.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 40 y 50 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar al menos durante 1 hora sobre una rejilla.

Hay dos tipos de mantequilla de cacahuete, una con trocitos *(crunchy)* y otra sin ellos *(smooth)*. Como a mí me gusta encontrarme trocitos de frutos secos, he utilizado la primera; prueba a ver cuál de las dos te convence más.

Para decorar, he usado un poco de sirope de chocolate. El sabor del chocolate combina muy bien con la mantequilla de cacahuete.

¿Por qué no pruebas a añadir, al final de la preparación, 100 g de gotas de chocolate? Seguro que te encantará.

PUMPKIN WALNUT BUNDT CAKE

(bundt cake de calabaza y nueces)

*El sabor dulce de la calabaza hace que sea un ingrediente muy utilizado en la elaboración de los postres. Prefiero las calabazas de otoño y me encanta añadirle un montón de especias para que realcen su sabor.*

*Ésta es otra manera muy interesante de que en tu casa se coma la calabaza: «camuflada».*

Ingredientes

250 ml de aceite de oliva de sabor suave 300 g de azúcar

4 huevos de tamaño L

250 g de harina

1 ½ cucharaditas de bicarbonato sódico

**2 cucharaditas de canela en polvo**

1 cucharadita de nuez moscada en polvo ½ cucharadita de clavo en polvo ¾ de cucharadita de sal

400 g de puré de calabaza

**100 g de nueces en trocitos**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar juntos la harina, el bicarbonato sódico, la canela, la nuez moscada, el clavo y la sal, y reservar.

Batir los huevos y el azúcar durante 2 o 3 minutos hasta que espumen y blanqueen.

Añadir a esta mezcla el aceite poco a poco, en un chorrito, hasta que esté integrado.

Aumentar la velocidad y batir durante 1 minuto más hasta que esté integrado por completo.

Añadir el puré de calabaza a la mezcla del huevo hasta que esté justo integrado.

Incorporar la mezcla de la harina en tres veces y sólo batir hasta que esté integrada.

Si fuera necesario, terminar de integrar la harina a mano con una espátula de silicona. Tener la precaución de que toda la mezcla quede de un color uniforme.

Añadir a mano las nueces y mezclar para que queden repartidas de forma homogénea.

Verter esta mezcla en el molde Bundt que tenemos preparado y alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 50 minutos, o hasta que, al pincharlo en el centro

con una brocheta, ésta salga del todo limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Para hacer el puré de calabaza, sigue las instrucciones de la página 28.

Para la decoración, puedes utilizar 75 g de chocolate derretido. No sólo la presentación quedará muy bonita, sino que el sabor del chocolate con las nueces y la calabaza te encantará.

CHOCOLATE ZUCCHINI BUNDT CAKE

(bundt cake de calabacín y chocolate)

*Aunque te parezca increíble, este bizcocho lleva calabacín. Me resultan deliciosos los* bundt *que llevan hortalizas. No te voy a engañar diciéndote que son más «ligeros» y que puedes comerlos sin arrepentimiento, pero es indiscutible que sí son más saludables.*

Ingredientes

175 g de mantequilla

300 g de azúcar

3 huevos de tamaño L

**350 g de harina**

2 ½ cucharaditas de polvo de hornear

1 ½ cucharaditas de bicarbonato sódico 1 cucharadita de sal

1 cucharadita de canela en polvo

1 cucharadita de extracto de vainilla

**2 cucharaditas de ralladura de naranja**

60 g de cacao en polvo Hershey's

**125 ml de leche**

250 g de calabacín sin piel, rallado

**100 g de nueces en trocitos**

**Para decorar**

Glaseado de naranja

Preparación

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar juntos la harina, el bicarbonato sódico, el polvo de hornear, la canela, el cacao y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, con el azúcar disuelto, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Incorporar el extracto de vainilla, la ralladura de naranja y el

calabacín rallado y batir unos segundos.

Añadir un tercio de la mezcla de la harina y batir. Incorporar la mitad de la leche y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina.

Tener la precaución de que toda la mezcla quede de un color uniforme.

Añadir con una espátula y a mano las nueces y repartirlas homogéneamente.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 50 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Te recomiendo que utilices los calabacines de la variedad verde oscuro y alargados con forma de pepino.

Para el glaseado de la decoración, puedes utilizar 250 g de azúcar glas, 2 cucharadas de leche y un poquito de extracto de naranja.

Si tienes en casa a algún quisquilloso con el tema de las verduras, con este tipo de bizcocho tienes la batalla ganada. Se lo van a comer sin enterarse.

MAPLE BUNDT CAKE

(bundt cake de sirope de arce)

*El sirope de arce es un sirope o jarabe fabricado de la savia del arce y, aunque Canadá es el mayor productor del mundo, en los estados del norte de Estados Unidos, como Nueva Inglaterra y Nueva York, también tienen una producción importante.*

*No te negaré que es un producto algo caro, pero su sabor de verdad merece la pena.*

Ingredientes

**200 g de mantequilla**

**100 g de azúcar moreno de caña**

2 huevos de tamaño L

280 g harina

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

**½ cucharadita de bicarbonato sódico**

½ cucharadita de sal

125 ml de sirope de arce

2 cucharaditas de extracto de vainilla

**250 ml de nata fresca**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar juntos la harina, el bicarbonato sódico, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, con el azúcar casi disuelto, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos ligeramente batidos a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Incorporar el extracto de vainilla y el sirope de arce y batir unos segundos.

A velocidad baja, añadir un tercio de la mezcla de la harina y batir. Incorporar la mitad de la nata fresca y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 45 y 50 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

A pesar de su precio, compra el sirope de arce de mejor calidad posible, el de «grado A», que es el más claro, dulce y suave, y el que generalmente se utiliza para cocina y repostería.

No intentes sustituir este producto por miel de abejas o miel de caña,

puesto que el resultado no será el mismo.

THE DARKEST CHOCOLATE BUNDT

# CAKE

(bundt cake de chocolate negro)

*Para hacer este bizcocho debes tener un poco de planificación. Cuando estés preparando los ingredientes, aprovecha para mezclar el agua hirviendo con el cacao, así le darás el tiempo suficiente para enfriarse; de lo contrario, si lo viertes sobre la mezcla, se derretirá la mantequilla.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

425 g de azúcar

4 huevos de tamaño L

350 g de harina

**1 cucharada de bicarbonato sódico**

**¼ de cucharadita de sal**

250 ml de *buttermilk*

60 g de cacao en polvo Hershey's

150 ml de agua hirviendo

**2 cucharaditas de extracto de vainilla**

**Preparación**

Hervir el agua. Cuando llegue a ebullición, añadir al cacao en polvo. Batir hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Reservar unos 20 minutos para que se enfríe un poco.

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar un molde Bundt de 25 cm con espray especial de desmoldado o con aceite.

Tamizar la harina, el bicarbonato y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

A velocidad baja, añadir un tercio de la harina y batir. Añadir la mitad del *buttermilk* y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina.

A velocidad baja, incorporar el extracto de vainilla y la mezcla del cacao y el agua.

Tener la precaución de que toda la masa quede de un color uniforme. Terminar de mezclar a mano.

Volcar esta mezcla en el molde Bundt engrasado que tenemos preparado, asegurándonos con una espátula de que la masa entra en todas las hendiduras del molde y que no tiene aire. Alisar la superficie.

Hornear entre 55 y 60 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10

minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Si quieres algo un poco más «chocolatoso», prueba a añadirle 100 g de gotas de chocolate cuando estés terminando de mezclar a mano.

Como la mayoría de los bizcochos de chocolate, el sabor mejora muchísimo cuando reposa de un día para otro.

Si puedes esperar y resistir la tentación de comerlo sobre la marcha, lo agradecerás.

LAYER CAKES

Introducción

Supongo que te estarás preguntando qué es eso de los *layer cakes*. Pues son tartas de dos, tres o cuatro pisos de altura, rellenas y cubiertas de cualquier *frosting*. Sí, esas tartas que impresionan tanto cuando las ves por primera vez.

Aunque creas que es casi imposible que tú, en tu cocina, puedas crear una de estas impresionantes tartas con una apariencia de lo más profesional, te aseguro que no es así. Quizás la primera te cuesta un poquito de trabajo, pero, tan pronto como le pilles el punto, te parecerá «coser y cantar» y estarás deseando que haya alguna celebración o cumpleaños para volver a elaborar otra.

Las recetas que tienes a continuación te pueden parecer excesivamente largas, pero te prometo que estas tartas son muy sencillas de hacer.

Te recomiendo que utilices tres moldes, de 15 o 18 cm, para hacer estas tartas. Son mucho más cómodos y hacen el horneado mucho más rápido; además, en la mayoría de las ocasiones ni siquiera tendrás que nivelar los bizcochos o cortarlos. Aunque pueda resultar obvio, debo decirte que, para que el tamaño de las capas sea igual, los moldes deben tener exactamente la misma cantidad de masa. Ayúdate de una báscula para comprobarlo. No sólo quedará más bonito estéticamente, sino que los tres bizcochos se hornearán por igual.

Cuando llegue el momento de hornear estas tartas puedes meter los tres moldes en la rejilla del horno, dos en la parte trasera y uno en la parte delantera, y, a mitad de horneado, pasar los de delante atrás, y viceversa.

Lo bueno de estos bizcochos es que los puedes preparar con antelación, envolverlos en papel film y congelarlos. Cuando los vayas a utilizar, sólo debes descongelarlos la noche anterior, en la nevera, y montarlos con el *frosting* que más te guste. Incluso puedes congelar estos bizcochos, bien envueltos, hasta un mes.

Algo muy importante es hacer el bizcocho de un día para otro, envolviéndolo en papel film apenas se haya enfriado, o darle un reposo de unas horas para que se asiente la miga y esté más firme. En ambos casos, envolveremos los bizcochos en papel film y los dejaremos a temperatura ambiente.

Lo mismo te digo de los *frostings* y cremas de mantequilla: puedes hacerlos con antelación y congelarlos o, si te sobra *frosting* de cualquier tarta, puedes guardarlo en el congelador hasta tres meses, en un táper de plástico cubierto con papel film. Te servirá para cualquier emergencia: decorar unos *cupcakes* o un relleno, por ejemplo.

A la hora de montar la tarta, si te gustan las tartas «emborrachadas», te animo a que lo hagas con el jarabe que más te apetezca. A mí no me

entusiasma encontrarme el bizcocho mojado, me resulta suficiente el bizcocho con el *frosting*, pero eso es una preferencia personal.

A pesar de que estas tartas pueden parecer pequeñas por su diámetro, su altura hace que sean bastante grandes. Los *layer cakes* de 18 cm y de tres pisos te darán para 12-14

porciones y con los de 15 cm tendrás suficiente para 10-12 porciones.

A continuación tienes un paso a paso de cómo montar un *layer cake*. Espero que esto te dé una idea más clara del asunto, veas lo fácil que resulta y se te quiten los miedos.

¿Cómo se rellena y cubre una tarta de

pisos? Paso a paso

Aunque cubrir una tarta te pueda parecer algo dificilísimo, te aseguro que es más sencillo de lo que imaginas. Tal vez la primera o la segunda no te queden especialmente bien, por la técnica o la consistencia del *buttercream*, pero, con un par de prácticas, los resultados casi profesionales están garantizados.

Parto de la base de que tenemos unos bizcochos (dos o tres, según las capas que vayas a utilizar) perfectamente horneados, que habremos nivelado si es necesario, y que ya han asentado la miga de un día para otro.

Para empezar, necesitamos unas herramientas básicas: un cartón base para tartas, una base de tartas giratoria, una cuchara de helado para ayudarnos a dosificar la cantidad de crema en cada capa, una espátula larga, varias pequeñas y una espátula de mano.

También ten cerca papel de cocina y un paño húmedo para ir limpiando tus manos y las espátulas del exceso de *frosting*.

**1.** Para comenzar, pon un poco del *frosting* que hayas elegido para la tarta sobre el centro del cartoncito de tartas, para que actúe a modo de pegamento y así evitar que se mueva el bizcocho.

**2.** Coloca el primer bizcocho, el menos perfecto de los que hayamos hecho, sobre el cartón de tartas, boca abajo.

**3.** Sobre este bizcocho, pon la cantidad de *frosting* deseada. Para esto, utiliza la cuchara del helado. Yo suelo ponerle dos bolas, porque no me gustan las capas de crema demasiado gruesas, pero eso depende del tipo de tarta y de los gustos de cada uno.

**4.** Con la espátula larga, extiende la crema. La espátula deberá estar paralela a la tarta o, como máximo, en un ángulo de 450º. Hay que obtener una capa de un grosor uniforme, esparciendo la crema hacia los bordes. Ayúdate con la otra mano, girando la base lentamente en la dirección contraria hacia donde estés extendiendo la crema.

En el caso de esta tarta, como vamos a cubrirla por completo, no importa que el *frosting* se salga un poco por los laterales, ya que más tarde ese sobrante nos será útil para revestirla totalmente.

**5.** Coloca el segundo bizcocho y nivélalo con el anterior. Este bizcocho también irá boca abajo y lo aplastaremos suavemente con la mano para que se asiente y no se mueva.

**6.** Vuelve a colocar una cantidad de *frosting* igual que en la capa anterior. Por eso me gusta tanto la cuchara de helado, ya que siempre colocamos la misma cantidad: una bola, dos bolas, tres bolas…

**7.** Gira la base a la vez que extiendes la crema.

**8.** Por último, coloca bien el tercer bizcocho boca abajo y aplástalo suavemente, para que no se mueva.

**9.** Extiende la última capa de *frosting*.

**10.** Ahora empieza a extender por los laterales el excedente de la crema. Si necesitas utilizar más crema, hazlo siempre con una espátula limpia. **Nunca** metas en la crema la espátula que estés usando en esta primera capa de *frosting*, puesto que tiene migas y mancharías el resto del *frosting*. Para los restos de esta crema, emplea otro bol y luego desecha el sobrante.

Si fuera necesario, ayúdate con una espátula más pequeña, para ir rellenando con *frosting* e igualando los huecos entre las capas o las imperfecciones que hubiera entre los bizcochos. Esto es una especie de trabajo de albañilería.

**11.** Esta primera capa tiene que quedar muy fina y bien alisada. Esta capa se denomina *crumb coat* o capa de sellado para tapar las migas. Como dije antes, toda la crema que utilicemos para esta capa no la deberemos volver a poner junto con el resto de la crema.

Cuando consigamos que la tarta, con su capa tapamigas, esté totalmente uniforme, la meteremos en la nevera por espacio de una hora, para que se enfríe y se asiente bien la crema.

**12.** Después de que se enfríe, le pondremos a la tarta una generosa capa de crema. No importa que sea mucha, porque se la vamos a ir quitando, y siempre resulta más fácil trabajar con mucha cantidad de crema que con poca. Si esta segunda capa es gruesa, no correremos el riesgo de que, al retirar la crema, levantemos la capa tapamigas. También es más sencillo corregir los errores. Trabajaremos tanto en la parte superior como en los laterales, de abajo arriba.

Y, como por arte de magia, la tarta está perfectamente rellena y cubierta, ¡sin imperfecciones!

DEVIL'S FOOD CAKE

(pecado de chocolate)

*Ésta fue la primera tarta de este tipo que publiqué en el blog. Desde entonces he probado muchas, de diversos tamaños y de multitud de sabores, pero ésta es especial. El nombre dice mucho, puesto que, con tanto chocolate, tiene que ser un pecado. Aunque te aseguro que no lo es.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

**200 g de azúcar**

200 g de azúcar moreno de caña

4 huevos de tamaño L

280 g de harina

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

**¼ de cucharadita de sal**

2 cucharaditas de extracto de vainilla

**125 g de chocolate de cobertura**

250 ml de *buttermilk*

Preparación

Derretir el chocolate al baño María. Dejar reposar y enfriar un poco. Precalentar el horno a 180 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 3 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina, la sal y el bicarbonato. Reservar.

Batir la mantequilla con los dos tipos de azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado, y obtener una mixtura cremosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Añadir la vainilla y batir 1 minuto más.

Incorporar el chocolate derretido y batir hasta conseguir una mezcla de un color uniforme.

A velocidad baja, añadir un tercio de la harina y batir. Añadir la mitad del *buttermilk* y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina.

Tener la precaución de que toda la masa quede de un color uniforme. Terminar de mezclar a mano si fuera necesario.

Dividir la masa en los 3 moldes que hemos preparado y alisar la parte superior de la masa con una espátula.

Hornear durante 30 minutos, o hasta que, al insertar un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde y sacar los bizcochos de los moldes, dejándolos enfriar, boca abajo, durante al menos 45

minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolvemos individualmente en papel

film y los dejamos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*.

DEVIL'S FOOD CAKE

(pecado de chocolate)

CHOCOLATE FROSTING

(frosting de chocolate)

Ingredientes

280 g de chocolate de cobertura

375 g de mantequilla

350 g de azúcar glas tamizado

**1 cucharada de extracto de vainilla**

**Preparación**

Derretir el chocolate al baño María. Dejar reposar y enfriar un poco. Batir la mantequilla un par de minutos.

Añadir el azúcar de una vez y batir durante unos minutos hasta que esté totalmente integrado y sea una mezcla cremosa.

Añadir el extracto de vainilla.

Incorporar el chocolate derretido y batir.

Si vemos que el *frosting* está demasiado blando, guardar unos minutos en la nevera hasta que presente un poco de consistencia.

La cantidad de *frosting* de esta receta es suficiente tanto para cubrir la tarta como para cada piso de la tarta.

Si quieres que el corte resulte más impresionante, puedes rellenar las capas con nata montada en vez del *frosting* de chocolate.

HUMMINGBIRD CAKE

(tarta colibrí)

*Esta tarta es muy primaveral tanto por el nombre como por la cantidad de frutas: piña, plátano y coco. Me encanta la mezcla de estos sabores, ¡y su olor al hornearlos es el mejor ambientador que puede haber! Se trata de una tarta deliciosa y muy fresca.*

Ingredientes

1 huevo XL + 1 yema

**100 g de azúcar**

100 g de azúcar moreno de caña

125 g de aceite de oliva de sabor suave 225 g de harina

**1 cucharadita de canela en polvo**

**½ cucharadita de bicarbonato sódico**

½ cucharadita de sal

50 g de nueces picadas

**50 g de coco rallado**

155 g de piña al natural escurrida (una latita pequeña) 215 g de puré de plátanos (3

plátanos)

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Picar las nueces y reservar.

Triturar la piña en lata. Sin volver a escurrir el jugo, reservar.

Triturar el plátano hasta hacerlo puré y reservar.

Engrasar con aceite o espray especial 3 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina, la canela, el bicarbonato, la sal, las nueces y el coco. Batir el huevo con los dos tipos de azúcar durante 1 minuto hasta que esté totalmente disuelto.

Añadir el aceite, el extracto de vainilla, la piña triturada y el plátano hecho puré.

Batir hasta conseguir una mezcla uniforme.

Añadir en dos veces los ingredientes secos. No pasarnos al batir; si fuera necesario, terminar de integrar a mano suavemente con una espátula de silicona.

Repartir esta masa de manera uniforme entre los tres moldes que tenemos preparados. Es muy importante que los tres recipientes tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear unos 20 o 25 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente seco.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente..*

# HUMMINGBIRD CAKE

(tarta colibrí)

# CREAM CHEESE FROSTING

(frosting de queso)

Ingredientes

125 g de mantequilla

**270 g de queso**

Philadelphia, de la nevera

**500 g de azúcar glas tamizado**

2 gotas de colorante blanco en gel (opcional) 1 cucharadita de extracto de vainilla incoloro Para decorar

Nueces

Preparación

Batir la mantequilla y el azúcar durante unos 3 minutos hasta que la

mantequilla haya blanqueado y esté cremosa.

Añadir el queso Philadelphia y batir hasta que esté justo incorporado.

Finalmente, añadir el extracto de vainilla incoloro y el colorante blanco, este último si queremos que el color sea más claro.

Antes de utilizarlo, dejar enfriar un par de horas en la nevera hasta que se asiente un poco.

Después de cortar las nueces, pásalas por un colador para eliminar los trocitos pequeños y las pielecillas que quedan, ya que, en caso contrario, éstos harán que la textura del *cake* quede muy pesada y desagradable.

A la hora de cubrir la tarta, puedes taparla totalmente, ya que tienes suficiente *frosting*; sin embargo, si deseas darle un aspecto más primaveral, puedes dejarle los laterales desnudos. Para decorar, utiliza unas nueces enteras.

RASPBERRY & CHOCOLATE CAKE

(tarta de frambuesa y chocolate)

*Una de mis frutas favoritas es la frambuesa. Como donde vivo no las consigo fácilmente, cuando voy de viaje y las encuentro en cualquier mercado o puesto callejero, soy capaz de enfermar comiéndolas directamente de su cajita por la calle, como si fueran golosinas. También me chifla en los postres: su toque ligeramente ácido combina de maravilla con el chocolate y el dulce del bizcocho.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

**300 g de azúcar**

**300 g de claras de huevo de tamaño XL (unas 9 claras)**

500 g de harina

60 g de harina de maíz

2 cucharaditas de polvo de hornear

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

**¼ de cucharadita de sal**

500 ml de *buttermilk*

**1 cucharada de extracto de vainilla**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar con aceite o espray especial 4 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina, la harina de maíz, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal.

Reservar.

Batir la mantequilla con el azúcar a velocidad media-alta, hasta que haya blanqueado, y obtener una crema esponjosa.

A velocidad baja, añadir las claras de dos en dos (aproximadamente) y

batir bien después de cada incorporación. Agregar la vainilla.

Añadir la mezcla de la harina en cuatro veces, intercalándola con el *buttermilk*, comenzando y terminando con la harina. Batir hasta que justo esté incorporado. Si fuese necesario, terminar de incorporar todos los ingredientes a mano, suavemente, con una espátula de silicona.

Repartir esta mezcla de manera uniforme en los 4 moldes que tenemos preparados.

Es importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 25 o 30 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente seco.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente*

RASPBERRY & CHOCOLATE CAKE

(tarta de frambuesa y chocolate)

# SOUR

## CREAM

&

# CHOCOLATE

## FROSTING

(frosting de chocolate y nata fresca)

Ingredientes

350 g de chocolate de cobertura

**400 g de nata fresca**

30-60 ml de jarabe de maíz (opcional) IPara el relleno

**300 g de mermelada de frambuesa**

**Preparación**

Derretir el chocolate al baño María. Reservar.

Cuando el chocolate esté tibio, añadir la nata fresca a temperatura

ambiente y batir a mano con unas varillas hasta obtener un color uniforme. Si la nata está demasiado fría, el chocolate se enfriará y quedará con grumos. No batir demasiado, ya que es posible que pierda un poco la textura y se separe.

Dependiendo del porcentaje de cacao que tenga nuestro chocolate, este *frosting* quedará más o menos amargo.

Podemos utilizarlo inmediatamente. Se conserva tres días a temperatura ambiente, tres semanas en la nevera o seis meses congelado. Si lo dejamos reposar, coge consistencia, y si se queda muy duro, con meterlo unos segundos en el microondas, al mínimo, recupera la consistencia.

En vez de poner mermelada de frambuesa, utiliza la mermelada del sabor que más te guste, o incluso rellena los pisos con el *frosting* de chocolate. Puedes hacer perfectamente la mitad de los ingredientes en tres moldes de 15 cm, ya que es una tarta bastante grande.

MI «RED VELVET»

(mi «terciopelo rojo»)

*Cuando me preguntan a qué sabe el Red Velvet, yo no sé qué decir. Sólo acierto a responder que sabe a Red Velvet y que se trata de un bizcocho jugoso, húmedo, con un pequeño toque a cacao y que o te gusta o no te gusta. No tiene término medio: es amor o indiferencia. En mi caso, es amor… incondicional.*

Ingredientes

125 g de mantequilla

275 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

**280 g de harina**

**15 g de cacao en polvo Hershey's**

1 cucharadita de polvo de hornear

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

**¼ de cucharadita de sal**

240 g de *buttermilk*

1 cucharada de colorante rojo en gel

1 cucharadita de vinagre blanco

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar con aceite o espray especial 3 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar y reservar en un bol la harina, el cacao en polvo, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal.

Mezclar el *buttermilk*, el colorante rojo, el extracto de vainilla y el vinagre, y reservar.

Batir la mantequilla con el azúcar, hasta que haya blanqueado, y

obtener una crema esponjosa.

Añadir los huevos, ligeramente batidos uno a uno. Continuar batiendo a velocidad baja 1 minuto después de poner cada huevo. No agregar el siguiente hasta que el anterior se haya incorporado totalmente.

Añadir los ingredientes secos que tenemos reservados en tres veces, y los líquidos, en dos. Comenzar y terminar con los secos.

Dividir la masa entre los 3 moldes que tenemos preparados y alisar la parte superior de la masa con una espátula.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al insertar un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

MI «RED VELVET»

(mi «terciopelo rojo»)

# CREAM CHEESE FROSTING

(frosting de queso)

Ingredientes

125 g de mantequilla

**270 g de queso**

Philadelphia, de la nevera

**500 g de azúcar glas tamizado**

2 gotas de colorante blanco en gel (opcional) 1 cucharadita de extracto de vainilla incoloro Preparación

Batir la mantequilla y el azúcar durante unos 3 minutos hasta que la mantequilla haya blanqueado y esté cremosa.

Añadir el queso Philadelphia y batir hasta que esté justo incorporado. Finalmente, añadir el extracto de vainilla incoloro y el colorante

blanco, este último si queremos que el color sea más claro.

Antes de utilizarlo, dejar enfriar 15 o 20 minutos en la nevera hasta que se asiente un poco.

No debes emplear colorantes líquidos de esos que venden en el supermercado. Tu Red Velvet estará abocado al fracaso, y se convertirá en un quiero y no puedo. Como no todos los colorantes en gel y en pasta son iguales, prueba a ir echándolo poco a poco en la mezcla del *buttermilk*, hasta que obtengas un tono rojo vivo.

Si quieres, puedes hacer esta receta en forma de *cupcakes* y te saldrán alrededor de 24.

PUMPKIN LAYER CAKE

(tarta de calabaza)

*Otra receta otoñal con calabaza. Y es que… ¡adoro el otoño! Me recuerda tanto a aquellos primeros días de colegio después de las vacaciones, con los cuadernos nuevos, el olor a libros por estrenar, las gomas de aroma de*

*nata, la caja de los Plastidecor por empezar.*

Ingredientes

250 g de aceite de oliva de sabor suave

**150 g de azúcar**

175 g de azúcar moreno de caña

5 huevos de tamaño XL

400 g de harina

2 cucharaditas de polvo de hornear

**2 cucharaditas de bicarbonato sódico**

¾ de cucharadita de sal 1 cucharada de canela en polvo

**2 cucharaditas de jengibre en polvo**

2 cucharaditas de nuez moscada en polvo

**425 g de puré de calabaza**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar 3 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina, el azúcar, el bicarbonato sódico, el polvo de hornear y las especias. Reservar.

Mezclar el azúcar moreno con un tercio del puré de calabaza y batir con la pala a velocidad baja hasta conseguir una mezcla sin grumos. Añadir el resto del puré y el aceite, y batir.

Ir añadiendo uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja hasta que estén totalmente integrados.

Añadir los ingredientes secos en tres veces. Batir hasta que justo estén integrados.

No pasarnos al batirlo; si fuera necesario, terminar de integrar a mano, suavemente, con una espátula de silicona.

Repartir esta masa de manera uniforme entre los 3 moldes que tenemos preparados. Es muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 20 y 25 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente seco.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

Si te apetece, puedes poner un puñadito de nueces o de gotas de chocolate a la masa en el mezclado final.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# PUMPKIN LAYER CAKE

(tarta de calabaza)

WHIPPED CREAM & CHEESE FROSTING

(frosting de queso y nata montada)

Ingredientes

500 g de queso Philadelphia, fresco al tacto

**200 g de azúcar glas tamizado**

250 g nata para montar (con alto contenido en materia grasa) Preparación Montar la nata y reservar.

Batir el queso con el azúcar tamizado hasta obtener una mezcla uniforme y cremosa.

Añadir poco a poco la nata montada a la mixtura del queso y mezclar hasta que justo esté integrado.

Esta tarta sorprende tanto por su bonito color como por su sabor. No es demasiado dulce y, si quieres, puedes ajustar la cantidad de azúcar a tu gusto.

ZUCCHINI & CHOCOLATE CHIP LAYER

# CAKE

(tarta de calabacín y chocolate)

*De nuevo el calabacín, uno de esos ingredientes que nunca esperarías encontrarte en una tarta.*

*Como ya habrás leído en las recetas de los* bundts, *da muy buenos resultados y, además, es una manera fantástica de que en casa coman algo «verde» sin enterarse.*

Ingredientes

**3 huevos de tamaño XL**

300 ml de aceite de oliva de sabor suave 250 g de azúcar moreno de caña 300 g de harina

1 cucharadita de polvo de hornear

1 cucharadita de bicarbonato sódico

**2 cucharaditas de canela en polvo**

½ cucharadita de jengibre en polvo

½ cucharadita de nuez moscada en polvo 250 g de calabacín pelado, rallado

**150 g de pepitas de chocolate**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar con aceite o espray especial 3 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, el jengibre, la canela y la nuez moscada, y reservar.

Batir los huevos, el aceite y el azúcar hasta que estén mezclados. Añadir la mezcla de la harina a la de los huevos en dos veces, batiendo cada vez hasta que los ingredientes estén bien incorporados.

Por último y a mano con una espátula de silicona, añadir el calabacín rallado y las pepitas de chocolate hasta que estén repartidas uniformemente en la masa.

Dividir la masa exactamente entre los 3 moldes que tenemos preparados y engrasados.

Hornear durante 25 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

Cuando ralles el calabacín, ten la precaución de dejarlo escurrir en un colador, para eliminar todo el líquido que pueda tener.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente*

ZUCCHINI & CHOCOLATE CHIP LAYER CAKE

(tarta de calabacín y chocolate)

# CREAM CHEESE FROSTING

(frosting de queso)

Ingredientes

125 g de mantequilla

**270 g de queso**

Philadelphia, de la nevera

**500 g de azúcar glas tamizado**

2 gotas de colorante blanco en gel (opcional) 1 cucharadita de extracto de vainilla incoloro Preparación

Batir la mantequilla y el azúcar durante unos 3 minutos hasta que la mantequilla haya blanqueado y esté cremosa.

Añadir el queso Philadelphia y batir hasta que esté justo incorporado.

Finalmente, añadir el extracto de vainilla incoloro y el colorante blanco, este último si queremos que el color sea más claro.

Antes de utilizarlo, dejar enfriar un rato en la nevera hasta que se asiente un poco.

Para decorar la tarta, si lo deseas utiliza unas virutas de chocolate, aunque este *frosting* es tan agradecido que, con que simplemente le des un acabado «rústico», te va a quedar muy bonito.

BANANA & WALNUT LAYER CAKE

(tarta de plátano y nueces)

*Ésta es otra combinación de ingredientes de la que nunca me canso y que sirve para cualquier ocasión y época del año. Un cumpleaños, una reunión de amigos, una merienda de fin de semana.*

*El sabor es perfecto tanto para adultos como para niños. Es una receta facilísima, de esas que debes guardar.*

Ingredientes

75 g de mantequilla

250 g de azúcar

2 huevos de tamaño L

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

200 g de puré de plátanos (2 o 3 plátanos grandes)

**260 g de harina**

1 ¼ cucharaditas de polvo de hornear

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

**½ cucharadita de sal**

**250 ml de nata fresca**

90 g de nueces cortadas en trocitos Preparación

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 3 o 4 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato sódico y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos batiendo a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Incorporar la vainilla.

Con la velocidad al mínimo, añadir el puré de plátano y batir bien.

Añadir un tercio de la harina y batir justo hasta que se haya incorporado. Añadir la mitad de la nata fresca y continuar alternando con la harina hasta que hayamos terminado.

Añadir las nueces picadas.

Repartir esta masa de manera uniforme entre los 3 moldes que tenemos preparados. Es muy importante que todos tengan

exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente seco.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

Cuanto más maduros estén los plátanos, más intenso será el sabor y el olor de la tarta.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

BANANA & WALNUT LAYER CAKE

(tarta de plátano y nueces)

# CHOCOLATE

&

# SOUR

## CREAM

# FROSTING

( *frosting* de chocolate y nata fresca)

Ingredientes

350 g de chocolate de cobertura

**400 g de nata fresca**

30-60 ml de jarabe de maíz (opcional) 200 g de nata montada (opcional) Preparación Derretir el chocolate al baño María. Reservar.

Cuando el chocolate esté tibio, añadir la nata fresca a temperatura ambiente y batir a mano con unas varillas hasta obtener un color uniforme. Si la nata está demasiado fría, el chocolate se enfriará y quedará con grumos. No batirlo demasiado, ya que es posible que pierda un poco la textura y se separe.

Dependiendo del porcentaje de cacao que tenga nuestro chocolate, este *frosting* quedará más o menos amargo.

Podemos utilizarlo inmediatamente. Se conserva tres días a temperatura ambiente, tres semanas en la nevera o seis meses congelado. Si lo dejamos reposar, coge consistencia, y si se queda muy duro, con meterlo unos segundos en el microondas, al mínimo, recupera la consistencia.

A la hora del montaje, para dar un poco más de color a los pisos, en el primero y en el tercero puse nata montada, pero lo puedes hacer perfectamente sólo con chocolate.

El acabado rústico de decoración es muy fácil de hacer. Tan sólo tenemos que usar la parte de atrás de una cucharita y hacer unos remolinos. Cuanto más imperfecto sea, más bonito quedará.

SKY HIGH CARROT CAKE

(tarta altísima de zanahoria)

*El olor que sale del horno cuando estás haciendo esta tarta es insuperable. Además, ésta es otra de esas tartas preciosas que te puedes permitir dejar desnudas.*

Ingredientes

230 ml de aceite de oliva de sabor suave 250 g de azúcar

4 huevos de tamaño L

300 g de harina

2 cucharaditas de polvo de hornear

2 cucharaditas de bicarbonato sódico

**2 cucharaditas de canela en polvo**

**½ cucharadita de sal**

250 g de zanahoria rallada

100 g de nueces en trocitos

70 g de coco rallado deshidratado

**100 g de piña deshidratada**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar con aceite o espray especial 3 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina, el bicarbonato, la canela y la sal, y reservar.

En un bol, mezclar el coco, las nueces troceadas y los trocitos de piña deshidratada.

Batir los huevos y el azúcar un par de minutos a velocidad baja, hasta que espumen un poco. Añadir el aceite y batir hasta que esté justo mezclado.

Incorporar la mezcla de la harina que tenemos reservada y mezclar hasta que justo esté integrado.

Añadir la zanahoria rallada y mezclar unos segundos.

Por último, con una espátula, incorporar el resto de los ingredientes hasta que estén repartidos uniformemente en la masa.

Repartir esta masa de manera uniforme entre los 3 moldes que tenemos preparados. Es muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 35 y 40 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# SKY HIGH CARROT CAKE

(tarta altísima de zanahoria)

# CREAM CHEESE FROSTING

(frosting de queso)

Ingredientes

500 g de queso Philadelphia

125 g de mantequilla

500 g de azúcar glas tamizado

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

**Preparación**

Batir la mantequilla durante un par de minutos.

Añadir el queso y el extracto de vainilla y batir junto con la mantequilla hasta obtener una mezcla uniforme.

Ir añadiendo el azúcar a cucharadas hasta que esté totalmente

integrado.

A pesar de ser una tarta muy fácil y rápida de elaborar, la preparación de todos los ingredientes lleva un poquito de trabajo, pero te compensará con creces cuando la hayas terminado.

El *frosting* te dará para cubrir totalmente la tarta, pero, si deseas dejarla desnuda como en la foto anterior, será suficiente con que emplees sólo la mitad de los ingredientes.

CAFÉ AU LAIT CAKE

(tarta de café con leche)

*Si, como yo, eres amante del café, ésta es tu tarta. Además, al llevar chocolate, una de mis debilidades, es perfecta para tomar con el café de media tarde.*

Ingredientes

200 g de mantequilla

300 g de azúcar

3 huevos de tamaño XL

280 g de harina

50 g de harina de maíz

**1 cucharada de polvo de hornear**

**½ cucharadita de sal**

40 g de cacao en polvo Valor

235 ml de café bien cargado

**2 cucharaditas de extracto de vainilla**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 2 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Mezclar el café caliente con el cacao en polvo y batir hasta que se disuelvan los grumos; reservar hasta que se enfríe.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Incorporar la vainilla.

Con la velocidad al mínimo, añadir un tercio de la harina y batir justo hasta que se haya incorporado.

Añadir la mitad de la mezcla del chocolate con el café y continuar alternando con la harina hasta que hayamos terminado.

Repartir esta masa de manera uniforme entre los 2 moldes que tenemos preparados. Es muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar la nata al café, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

CAFÉ AU LAIT CAKE

(tarta de café con leche)

NATA AL CAFÉ

Ingredientes

500 ml de nata para montar (mínimo del 35 % de materia grasa)

**50 g de azúcar**

2 sobrecitos de café *espresso* en polvo Preparación

Batir la nata hasta que empiece a montar. Incorporar el azúcar. Antes de que la nata esté totalmente montada, añadir los dos sobrecitos de café *espresso* soluble.

Ten cuidado al batir la nata: no te pases, ¡no vayas a acabar con mantequilla de café!

Para decorar, pulveriza en un robot de cocina los restos que te sobren después de nivelar los bizcochos. Coloca papel film sobre la encimera. Coloca el bizcocho sobre una rejilla encima del papel film. Con mucho cuidado, ve colocando las miguitas del bizcocho pulverizado sobre la superficie de la nata. Cubre bien la encimera; de lo contrario, ¡tendrás miguitas por toda la cocina!

CHOCOLATE & MAYONNAISE CAKE

(tarta de chocolate y mayonesa)

*Seguro que se te han salido los ojos de las órbitas y te has quedado con la boca abierta cuando has visto el «extraño» ingrediente de esta receta. Pero, cuando superes el rechazo inicial a la mayonesa, creo que ésta será una de esas tartas que confeccionarás en casi todas las ocasiones especiales. La clave para superar este rechazo es pensar que la mayonesa no es otra cosa que una emulsión de huevos y aceite.*

Ingredientes

**60 g de chocolate de cobertura**

60 g de cacao en polvo Hershey's

390 ml de agua hirviendo

370 g de harina

**1 ¼ cucharaditas de bicarbonato sódico**

¼ de cucharadita de polvo de hornear

**200 g de azúcar**

150 g de azúcar moreno de caña

325 g de mayonesa (no sirve mayonesa *light*)

2 huevos de tamaño XL

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

La receta original se hace con mayonesa Hellman's. Puedes hacerlo con cualquier otra mayonesa que no tenga un sabor demasiado fuerte. Pero recuerda que no se puede hacer con mayonesas *light*, puesto que no tienen la suficiente cantidad de grasa.

Preparación

Mezclar en un bol de cerámica el cacao en polvo, las gotas de chocolate y el agua hirviendo. Batir suavemente hasta que el chocolate esté totalmente derretido y se obtenga una mezcla sin grumos. Reservar y dejar enfriar.

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 3 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar en un bol la harina, el polvo de hornear y el bicarbonato, y reservar. Batir el azúcar y el azúcar moreno junto con la mayonesa durante unos 2 o 3 minutos, hasta que esté bien mezclado.

Añadir los huevos, ligeramente batidos, de uno en uno. Batir bien y no agregar el siguiente hasta que el primero no esté totalmente integrado. Incorporar la vainilla.

Añadir la harina en 4 veces, alternando con la mezcla de chocolate y agua que tenemos reservada.

Terminar de incorporar todos los ingredientes a mano con una espátula de silicona.

Repartir esta masa de manera uniforme entre 3 moldes que tenemos preparados. Es muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 30 y 35 minutos, o hasta que, al introducir un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes, fuera del horno, sobre una rejilla unos 20 minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde con mucho cuidado, desmoldar y dejar

enfriar del todo los bizcochos, boca arriba, sobre una rejilla.

Cuando estén fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

Ten mucho, pero que mucho cuidado al manipular estos bizcochos, porque son bastante frágiles hasta que se enfrían.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

CHOCOLATE & MAYONNAISE CAKE

(tarta de chocolate y mayonesa)

# CHOCOLATE FROSTING

(frosting de chocolate)

Ingredientes

280 g de chocolate de cobertura 375 g de mantequilla

350 g de azúcar glas tamizada

**1 cucharada de extracto de vainilla**

**Preparación**

Derretir el chocolate al baño María. Dejar reposar y enfriar un poco. Batir la mantequilla un par de minutos.

Añadir el azúcar de una vez y batir durante unos minutos hasta que esté totalmente integrado y sea una mezcla cremosa.

Añadir el extracto de vainilla.

Incorporar el chocolate derretido y batir.

Si vemos que el *frosting* está demasiado blando, guardar unos minutos en la nevera hasta que presente un poco de consistencia.

Es increíble lo esponjoso y jugoso que queda el bizcocho. Si me haces caso y la pruebas, creo que se puede convertir en una de esas recetas «de cabecera».

CHOCOLATE & STRAWBERRY CAKE

(tarta de chocolate y fresa)

*No te lo voy a negar. Esta tarta da un poco de trabajito, y quizás te puedas desmoralizar un poco con el tema del* buttercream *de merengue suizo, pero, si sigues las instrucciones al pie de la letra, te garantizo que se convertirá en una de tus coberturas preferidas.*

Ingredientes

**210 g de harina**

125 g de cacao en polvo Hershey's

**1 ½ cucharaditas de bicarbonato sódico**

½ cucharadita de polvo de hornear

¾ de cucharadita de sal

60 g de chocolate de cobertura

**250 g de agua hirviendo**

250 g de *buttermilk*

½ cucharadita de extracto de vainilla

2 huevos de tamaño L

**350 g de azúcar**

125 ml de aceite de oliva de sabor suave

Preparación

Engrasar con aceite o con espray especial 3 moldes desmoldables de 15 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

En un bol, echar el agua hirviendo sobre el chocolate cortado en trocitos, revolver hasta que esté totalmente derretido y dejar enfriar unos 15 minutos.

Precalentar el horno a 175 ºC.

Tamizar juntos la harina, el cacao en polvo, el bicarbonato sódico, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Batir con las varillas los huevos y el azúcar a velocidad media durante 2 o 3

minutos hasta que espumen y blanqueen.

Reducir la velocidad al mínimo y añadir el aceite poco a poco, en un chorrito, hasta que esté integrado. Aumentar a velocidad media y seguir batiendo unos 30

segundos más.

Reducir la velocidad al mínimo y echar muy lentamente el chocolate

que teníamos enfriando.

Muy lentamente, echar el *buttermilk* junto con el extracto de vainilla. Retirar el bol e incorporar a mano la mezcla de la harina que tenemos reservada, con movimientos envolventes desde la parte de abajo hacia arriba.

Quedará una masa muy grumosa, pero no debemos continuar batiendo. Pasaremos esta masa grumosa a otro bol a través de un colador. Si es necesario, aplastar los grumos con la espátula. Si siguen quedando grumos en el colador, los tiraremos.

Repartir esta masa de manera uniforme entre los 3 moldes que tenemos preparados. Es muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar sobre una rejilla durante 10 minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde con mucho cuidado, desmoldar y dejar enfriar los bizcochos totalmente, boca arriba, sobre una rejilla.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* buttercream *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

CHOCOLATE & STRAWBERRY CAKE

(tarta de chocolate y fresa)

# STRAWBERRY

## SWISS

# MERINGUE

## BUTTERCREAM

(buttercream de merengue suizo con fresas)

Ingredientes

150 g de claras pasteurizadas o frescas

**250 g de azúcar**

350 g de mantequilla cortada en cubitos de 5 cm 1 pizca de sal

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

75 g de puré de fresas (fresas trituradas) Para decorar

100 g de pepitas de chocolate

**50 g de mantequilla**

**Preparación**

Colocar al baño María un bol metálico con las claras y el azúcar. Remover continuamente con las varillas (de lo contrario, las claras se cuajarán), hasta que, con un termómetro, se compruebe que las claras llegan a 65 ºC.

Retirar el bol del cazo al baño María y, con las varillas, empezar a batir a velocidad media hasta obtener un merengue firme y brillante. Este proceso tardará unos 10

minutos. Si se obtiene antes, continuar batiendo hasta que el bol haya bajado de temperatura y no esté caliente cuando lo toquemos con la mano. Si no esperamos a que enfríe un poco, al añadir la mantequilla, ésta se nos derretirá.

Si se usa un robot, cambiar las varillas por la pala (si se emplea una batidora de mano, seguir batiendo con las varillas) y, con la velocidad al mínimo, empezar a incorporar los cubitos de mantequilla de uno en uno, poco a poco, hasta obtener una mezcla suave y sedosa. Aunque tenga apariencia de huevos revueltos, continuar batiendo: finalmente se arreglará.

Si presenta una consistencia demasiado líquida, significa que la mantequilla estaba muy blanda. En ese caso, meter el bol en la nevera unos 15 minutos y luego continuar batiendo hasta que el *buttercream* coja cuerpo y presente una textura suave y sedosa.

Añadir la vainilla y la sal.

Finamente, añadir el puré de fresas y batir hasta que esté uniformemente incorporado.

Si no tenemos un termómetro, calcularemos aproximadamente hasta que el azúcar esté disuelto por completo y las claras estén calentitas.

Dependiendo de dónde vivas, de si hace más o menos calor o de la cantidad de grasa que tenga la mantequilla según la marca, es posible que necesites añadir un poco más de mantequilla: unos 50 o 100 g más o que incluso no tengas que añadirle toda la cantidad de la receta.

Para decorar, derrite al baño María 100 g de chocolate junto con 50 g de mantequilla y déjalo enfriar unos 10

minutos a temperatura ambiente. Cuando la tarta esté totalmente fría, échaselo con cuidado por encima.

Ten un poco de fe. Aunque creas que se te ha cortado el *buttercream* por su aspecto de huevos revueltos, sigue batiendo y dale una oportunidad; al final, como por arte de magia, de repente se obra el milagro.

CHOCOLATE LAYER CAKE

(tarta de chocolate)

*A estas alturas del libro ya te habrás dado cuenta de que el chocolate es mi perdición. Ésta es una de esas recetas multiuso, que lo mismo sirve para hacer una tarta o unos* cupcakes.

Ingredientes

**170 g de mantequilla**

350 g de azúcar moreno de caña

3 huevos de tamaño XL (claras y yemas separadas)

**370 g de harina**

1 ½ cucharaditas de polvo de hornear

**1 ½ cucharaditas de bicarbonato sódico**

**½ cucharadita de sal**

500 ml de leche

230 g de chocolate de cobertura

**2 cucharaditas de extracto de vainilla**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 3 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Al baño María, sin que el agua llegue a hervir, derretir el chocolate y reservar hasta que se enfríe.

Tamizar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato sódico y la sal, y reservar.

Montar las claras a punto de nieve y reservar.

Batir las yemas durante unos minutos hasta que espumen, y reservar.

Mezclar la leche junto con el extracto de vainilla, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir las yemas batidas en dos veces, a velocidad baja, y batir bien. Incorporar a esta mezcla el chocolate derretido ya frío. Batir hasta que esté integrado.

Con la velocidad al mínimo, añadir un tercio de la harina y batir justo hasta que se haya incorporado.

Añadir un tercio de la leche con la vainilla.

Continuar alternando con la harina hasta que hayamos terminado y no batir más de lo necesario.

Incorporar suavemente, a mano, con una espátula de silicona, las

claras montadas a punto de nieve. No batir, sino mezclar, esta mixtura, puesto que en caso contrario las claras se bajarán.

Repartir esta masa de manera uniforme entre los 3 moldes que tenemos preparados. Es muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# CHOCOLATE LAYER CAKE

(tarta de chocolate)

WHIPPED CREAM & CHEESE FROSTING

(frosting de queso y nata montada)

Ingredientes

600 g de nata para montar (mínimo 35 % de materia grasa)

**100 g de queso Philadelphia, fresco al tacto**

150 g de azúcar glas tamizado (aproximadamente) Preparación

Montar la nata con el azúcar y reservar. Hay que tener cuidado de no pasarnos para que se nos haga mantequilla, porque todavía falta el queso.

Añadir el queso poco a poco y batir un par de minutos, sin pasarnos y hasta que esté justo integrado.

Si quieres, puedes dividir esta receta por la mitad y podrás hacer unos *cupcakes* muy esponjosos. Saldrán aproximadamente 16.

CLASSIC BIRTHDAY CAKE

(tarta de cumpleaños)

*Hasta que probé esta tarta, la historia de mi vida era no saber qué tarta preparar cuando me invitaban a un cumpleaños. Pero con ésta no te equivocas, no puedes fallar: vainilla y chocolate.*

*Cuando la hagas por primera vez, sabrás que te sacará de cualquier apuro.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

300 g de azúcar

4 huevos de tamaño XL

300 g de harina

50 g de harina de maíz

**4 cucharaditas de polvo de hornear**

**½ cucharadita de sal**

2 cucharadita de extracto de vainilla

**240 ml de leche**

¼ de cucharadita de cremor tártaro

Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 3 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina junto con la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Separar las yemas de las claras.

Batir las claras hasta que espumen un poco y añadir el cremor tártaro. Continuar batiendo hasta obtener picos suaves. Añadir 110 g de azúcar y batir hasta lograr picos firmes. Reservar.

Batir la mantequilla y el resto del azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir una a una las yemas ligeramente batidas, y batir a velocidad baja. No agregar la siguiente hasta que la anterior esté totalmente integrada. Adjuntar el extracto de vainilla.

Lentamente, añadir un tercio de la harina y batir. Añadir la leche en dos veces, alternándola con la harina.

Con una espátula de silicona, agregar a la mezcla una pequeña cantidad de las claras montadas para aligerarla. Añadir el resto de las claras en dos veces, con mucho cuidado y con movimientos envolventes hasta que justo esté integrado. No batir más de lo necesario; de lo contrario, se nos bajarán las claras.

Repartir esta masa de manera uniforme entre los 3 moldes que tenemos preparados. Es muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* buttercream *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# CLASSIC BIRTHDAY CAKE

(tarta de cumpleaños)

# CHOCOLATE BUTTERCREAM

(buttercream de chocolate)

Ingredientes

500 g de mantequilla

500 g de azúcar glas

250 g de chocolate de cobertura 4 cucharaditas de extracto de vainilla **120 ml de nata líquida**

**Para decorar**

*Sprinkles* de colores Preparación

Al baño María, derretir muy lentamente el chocolate. Reservar y dejar que enfríe un poco.

Batir a velocidad baja la mantequilla con el azúcar durante 2 minutos. Añadir el extracto de vainilla y batir 1 minuto más.

Incorporar el chocolate que tenemos reservado y batir hasta que el *buttercream* tenga un color totalmente uniforme.

Finalmente, añadir la nata líquida y subir un poco la velocidad de la batidora hasta que se aclare un poco el color y consigamos una apariencia esponjosa. Tardaremos aproximadamente 1 o 2 minutos.

Utilizar este *buttercream* lo antes posible mientras esté blando.

Esta receta es divina. Una receta de fondo de armario. Además, dividiendo las cantidades por la mitad tanto del bizcocho como del *buttercream*, obtendremos unos *cupcakes* deliciosos.

Podemos decorar la tarta con unas ondas hechas con la espátula y con confeti comestible, o con cualquier otro *sprinkle* que nos guste, haciéndola parecer infantil, o simplemente lisa con unos fideos de chocolate, para un cumpleaños de adulto.

ONE BOWL CHOCOLATE CAKE

(tarta de chocolate rapidísima)

*Ésta es otra de esas recetas superrápidas, y encima lo puedes hacer todo en el vaso de tu robot de cocina. Lo siento: ya no tienes la excusa de que se ensucian muchos cacharros para no meterte en la cocina, porque con esta receta apenas se mancha. Venga, ya estás tardando…*

Ingredientes

65 g de cacao en polvo Valor

210 g de harina

250 g de azúcar

**1 ½ cucharaditas de bicarbonato sódico**

¾ de cucharadita de polvo de hornear

¾ de cucharadita de sal

**2 huevos de tamaño L**

180 ml de *buttermilk*

**180 ml de agua tibia**

3 cucharadas de aceite de oliva de sabor suave

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 2 moldes desmoldables de 15 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

En el vaso que vayamos a utilizar para la mezcla, tamizar la harina, el cacao en polvo, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal, y reservar.

Añadir a esta mezcla seca los huevos, el *buttermilk*, el agua, el aceite y el extracto de vainilla. Batir aproximadamente durante 3 minutos o hasta que la masa no tenga grumos.

Dividir esta masa de manera uniforme entre los 2 moldes que tenemos preparados.

Es muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear durante 35 minutos o hasta que, al introducir un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes fuera del horno sobre una rejilla unos 20

minutos.

Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, desmoldar y dejar enfriar los bizcochos totalmente, boca arriba, sobre una rejilla.

Cuando estén fríos, los envolveremos en papel film, y los guardaremos de un día para otro.

Ten mucho, pero que mucho cuidado al manipular estos bizcochos, porque son bastante frágiles hasta que se enfrían.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente..*

# ONE BOWL CHOCOLATE CAKE

(tarta de chocolate rapidísima)

CHOCOLATE & CHEESE FROSTING

(frosting de chocolate y queso)

Ingredientes

**150 g de azúcar glas**

20 g de cacao en polvo Valor

1 pizca de sal

80 g de queso Philadelphia

125 g de mantequilla

125 g de chocolate de cobertura

**90 ml de nata fresca**

**Preparación**

Derretir al baño María el chocolate. Dejar reposar y enfriar un poco.

Tamizar el azúcar, el cacao en polvo y la sal.

Batir la mantequilla y el queso un par de minutos.

Añadir el azúcar y batir durante unos minutos hasta que esté totalmente integrado.

Echar el chocolate derretido y batir.

Añadir finalmente la nata fresca y batir hasta que esté totalmente incorporado.

Si vemos que el *frosting* está demasiado blando, guardar unos 15 minutos en la nevera para que coja consistencia.

Aunque sale una tarta más bien pequeñita, puedes duplicar los ingredientes y hacer un *layer cake* en tres moldes de 18 cm. Recuerda que también deberás duplicar las cantidades del *frosting*.

Esta receta es multiuso y también sirve para hacer *cupcakes*.

RASPBERRY OMBRE CAKE

(tarta con degradado de frambuesa)

*No soy nada quisquillosa a la hora de poner colorantes a las recetas, pero en ésta en especial me parece muy interesante utilizar pasta de frutas, pues le da sabor a la vez que color. Por supuesto, mi predilecta es la frambuesa, aunque la marca Home Chef tiene una infinidad de sabores para poder hacer esta tarta con mandarina, mango, fruta de la pasión, café, canela, caramelo, melocotón.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

350 g de azúcar

4 huevos de tamaño L

375 g de harina

**1 cucharada de polvo de hornear**

**½ cucharadita de sal**

2 cucharaditas de extracto de vainilla

**250 ml de leche**

30 g (aproximadamente) de pasta de frambuesa Home Chef

Preparación

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 4 moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar juntos la harina, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Incorporar la vainilla.

Lentamente, añadir un tercio de la mezcla de la harina y batir. Añadir la mitad de la leche y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina.

Dividir esta masa en 4 partes exactamente iguales (aproximadamente 380 g cada parte) y colocarla en 4 recipientes.

Una de las partes la podemos colocar directamente en su molde; alisaremos bien la superficie con una espátula para que suba uniformemente.

A la siguiente parte le echaremos media cucharada de pasta de frambuesa y mezclaremos con una espátula hasta que el color se integre homogéneamente.

A la tercera parte le echaremos 1 cucharadita de la misma pasta, y a la cuarta parte le echaremos media cucharadita, y procederemos a mezclar con la espátula hasta que se mezcle uniformemente.

Colocaremos cada una de estas masas en su molde correspondiente y alisaremos bien la superficie con una espátula para que suba de forma homogénea.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# RASPBERRY OMBRE CAKE

(tarta con degradado de frambuesa)

# RASPBERRY

## WHIPPED

# CREAM

&

# CHEESE FROSTING

(frosting de queso y nata montada con frambuesa)

Ingredientes

400 g de nata para montar (mínimo del 35% de materia grasa) 150 g de queso Philadelphia

**150 g de azúcar glas**

½ cucharadita de pasta de frambuesa Home Chef Para el relleno

**300 g de mermelada de albaricoque**

**Preparación**

Montar la nata con el azúcar y reservar. Hay que tener cuidado de no pasarnos para que se nos haga mantequilla, porque todavía falta el queso.

Añadir el queso (lo tendremos fuera de la nevera pero todavía estará

fresco al tacto) y batir un par de minutos, sin pasarnos y hasta que esté justo integrado.

Finamente, añadir la pasta de frambuesa y batir de forma suave hasta que esté uniformemente incorporado.

Utilizaremos la nata con mayor cantidad de materia grasa posible para que no se nos baje.

La receta de este bizcocho es jugosa y muy suave, perfecta como base para cualquier *layer cake*.

Si quieres, puedes emplear esta cobertura de nata, queso y frambuesa para rellenar las capas del bizcocho en vez de la mermelada de albaricoque.

SPRING CAKE

(tarta primaveral)

*Esta tarta llama la atención tanto de los niños como de los no tan niños, y hace sonreír. ¿Serán los colores? Aunque la decoración supone un poquito*

*de trabajo con la manga, es facilísima de elaborar y se obtiene un resultado espectacular.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

250 g de azúcar

4 huevos de tamaño L

210 g de harina con levadura

25 g de harina de maíz

1 cucharadita de polvo de hornear 1 cucharadita de extracto de vainilla **50 ml de leche**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 3 moldes desmoldables de 15 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Tamizar la harina junto con la harina de maíz y el polvo de hornear, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Añadir el extracto de vainilla.

A velocidad baja, añadir la mitad de la harina y batir. Adjuntar la leche y terminar con la harina.

Terminar de mezclar a mano con una espátula hasta que esté justo integrado.

Repartir esta masa de manera uniforme entre los 3 moldes que tenemos preparados. Es muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar los moldes sobre una rejilla durante unos 15

minutos. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, sacar los bizcochos y dejarlos enfriar, boca abajo, durante al menos 45 minutos.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos individualmente en papel film y los dejaremos reposar unas horas. Al día siguiente, el sabor y la textura del bizcocho estarán más asentados.

*Para preparar el* buttercream *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente..*

# SPRING CAKE

(tarta primaveral)

# BUTTERCREAM AMERICANO

## Ingredientes

250 g de mantequilla

650 g de azúcar glas

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

2 cucharaditas de leche (o nata líquida) Para el relleno

**200 g de Nutella**

**Para el montaje**

Colorante en gel amarillo, naranja, verde, rosa, azul y violeta Preparación Batir a velocidad baja la mantequilla con el azúcar durante 3 minutos.

Añadir el extracto de vainilla y batir 1 minuto más.

Finalmente, añadir la leche hasta ajustar a la consistencia deseada.

Aumentar un poco la velocidad hasta que se aclare un poco el color y consigamos una apariencia esponjosa. Tardaremos aproximadamente 1 o 2 minutos.

Utilizar este *buttercream* lo antes posible mientras esté blando.

Cubrir la tarta con una capa tapamigas muy fina de *buttercream* y enfriar unos 30

minutos en la nevera.

Dividir el resto del *buttercream* en 6 partes y teñir cada una de un color: amarillo, naranja, verde, rosa, azul y violeta.

Preparar 6 mangas con sus respectivos acopladores. Yo sólo utilicé una boquilla con punta de estrella, la número 22 de Wilton, pero sirve cualquiera parecida.

Ir haciendo rosetas aleatoriamente con el *buttercream* de cada color. Intentar que no haya dos rosetas del mismo color que coincidan.

Si quieres hacer una tarta navideña, utiliza colores como el rojo, el blanco y el verde. Para una tarta otoñal, usa el naranja, el rojo, el verde, el marrón y el amarillo.

VANILLA & RASPBERRY LAYER CAKE

(tarta de vainilla y frambuesa)

*Si no te decidiste a hacer el Chocolate & Strawberry Cake de la página 126 por el trabajo que da el* buttercream *de merengue suizo, cuando veas la foto de esta tarta, te aseguro que te animarás.*

Ingredientes

200 g de mantequilla

**325 g de azúcar**

**3 huevos de tamaño L + 3 yemas**

250 g de harina

**25 g de harina de maíz**

**½ cucharadita de sal**

1 cucharada de extracto de vainilla

2 cucharaditas de polvo de hornear

**160 ml de leche tibia**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial 3 moldes desmoldables de 15 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

En un bol aparte, tamizar la harina, la harina de maíz, la sal y el polvo de hornear, y reservar. Tamizar dos veces.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No añadir el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Añadir las yemas también y batir bien.

Incorporar el extracto de vainilla.

A velocidad baja, añadir un tercio de la mezcla de la harina y batir. Incorporar la mitad de la leche tibia y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina.

Batir hasta que esté totalmente integrado; si fuera necesario, para no pasarnos con el batido, terminar de integrar a mano con una espátula.

Dividir la masa exactamente entre los 3 moldes que tenemos preparados. Alisar perfectamente la superficie para que no queden burbujas de aire ni espacios sin masa en el molde.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio. Si fuera necesario, hornear 5 minutos más.

Sacar del horno y dejar reposar sobre una rejilla unos 15 minutos.

Pasado este tiempo, pasar un cuchillo alrededor de cada molde, desmoldar y dejar enfriar totalmente, boca arriba, sobre una rejilla.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos en papel film y los dejaremos reposar de un día para otro.

Mucho cuidado al manipular estos bizcochos, porque son bastante frágiles hasta que se enfrían.

*Para preparar el* buttercream *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

VANILLA & RASPBERRY LAYER CAKE

(tarta de vainilla y frambuesa)

# RASPBERRY

## SWISS

# MERINGUE

## BUTTERCREAM

(buttercream de merengue suizo con frambuesa)

Ingredientes

300 g de claras pasteurizadas o frescas

**500 g de azúcar**

700 g de mantequilla cortada en cubitos de 5 cm

1 pizca de sal

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

2 cucharadas de pasta de frambuesa Home Chef

Preparación

Colocar al baño María el bol metálico en el que vayamos a hacer la preparación con las claras y el azúcar.

Remover continuamente con las varillas (de lo contrario, las claras se cuajarán), hasta que, con un termómetro, se compruebe que las claras lleguen a 65 ºC.

Retirar el bol del cazo y, con las varillas, empezar a batir a velocidad media hasta obtener un merengue firme y brillante. Este proceso tardará unos 10 minutos. Si obtenemos el resultado antes, continuar batiendo hasta que el bol haya bajado de temperatura y no esté caliente cuando lo toquemos con la mano. Si comenzamos a añadir la mantequilla antes, ésta se nos derretirá.

Si se usa un robot, cambiar las varillas por la pala (si se tiene una batidora de mano, seguir batiendo con las varillas) y, con la velocidad al mínimo, empezar a incorporar los cubitos de uno en uno, poco a poco, hasta obtener una mezcla suave y sedosa. Aunque tenga apariencia de huevos revueltos, continuar batiendo: finalmente se arreglará.

Si presenta una consistencia demasiado líquida, significa que la mantequilla estaba muy blanda. En ese caso, meter el bol en la nevera unos 15 minutos y luego continuar batiendo hasta que el *buttercream* coja cuerpo y presente una textura suave y sedosa.

Añadir la vainilla y la sal.

Finamente, agregar la pasta de frambuesa y batir hasta que esté uniformemente incorporada.

Te parecerá una cantidad absurda de mantequilla, pero la mayor cantidad se la lleva el acabado de las rosas.

Dependiendo de dónde vivas, de si hace más o menos calor, o de la cantidad de grasa que tenga la mantequilla según la marca, es posible que necesites añadirle un poco más de mantequilla (50 o 100 g), o que incluso no tengas que añadirle toda la cantidad que indica la receta original.

Rellena las capas de la tarta con el merengue suizo de frambuesa. Cubre la tarta con una capa tapamigas de merengue suizo muy fina y enfría unos 30 minutos en la nevera.

Para hacer las rosas, necesitarás una manga pastelera de al menos 50 cm, un acoplador y una boquilla de estrella cerrada (Wilton 1M). Se

trata de hacer un remolino, como si estuvieras decorando un *cupcake*, pero de dentro hacia afuera.

WHITE CHOCOLATE CAKE

(tarta de chocolate blanco)

*Aunque consideres que el chocolate es demasiado dulce, que lo es, esta tarta resulta perfecta. No tiene mucho azúcar y el contraste ácido de la mermelada de piña logra una combinación de sabores perfecta.*

Ingredientes

125 g de chocolate blanco de cobertura

**170 ml de leche**

60 g de azúcar moreno de caña

225 g de azúcar

100 g de mantequilla

2 huevos de tamaño L

215 g de harina

1 cucharadita de polvo de hornear

**1 pizca de sal**

**Preparación**

En un cazo, calentar la leche, el chocolate cortado en trocitos, el azúcar moreno y 85

g del otro azúcar y llevar muy lentamente a ebullición removiendo constantemente.

Reservar y dejar enfriar totalmente.

Engrasar con aceite o con espray especial 3 moldes desmoldables de 15 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Precalentar el horno a 170 ºC.

Tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla con el resto del azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

A velocidad baja, añadir la harina en dos veces hasta que esté justo integrada.

Muy lentamente, verter la mezcla del chocolate que habíamos reservado y batir.

Terminar de integrar, a mano con una espátula, con cuidado de que no queden restos sin mezclar.

Dividir la masa exactamente entre los 3 moldes que tenemos preparados. Alisar perfectamente la superficie para que no queden burbujas de aire ni espacios sin masa en el molde.

Hornear entre 25 y 30 minutos. Los bizcochos estarán horneados cuando los bordes empiecen a separase un poco del molde y la

superficie esté ligeramente dorada.

Sacar del horno y dejar reposar 30 minutos dentro de los moldes sobre una rejilla.

Cuando estén tibios, pasar un cuchillo por el borde de los moldes, desmoldar y dejar enfriar por completo.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos en papel film y los dejaremos reposar hasta el día siguiente.

Mucho cuidado al manipular estos bizcochos, porque son bastante frágiles hasta que se enfrían.

*Para preparar el* buttercream *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# WHITE CHOCOLATE CAKE

(tarta de chocolate blanco)

# WHITE CHOCOLATE BUTTERCREAM

(buttercream de chocolate blanco)

Ingredientes

**75 ml de nata para montar**

**90 g de chocolate blanco de cobertura**

100 g de mantequilla

**100 g de azúcar glas**

**Para el relleno**

**100 g de mermelada de piña**

**Preparación**

En un cazo, calentar la nata hasta que apenas empiece a hervir. Echar la nata sobre el chocolate que tendremos cortado en trocitos en un

bol.

Remover hasta que el chocolate esté totalmente derretido y se obtenga una crema de la consistencia de la leche condensada.

Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Batir a velocidad baja la mantequilla con el azúcar durante 3 minutos. Añadir lentamente, a la mantequilla, cucharadas de la mezcla de chocolate que tenemos preparada.

Continuar batiendo 1 minuto más.

Si el *buttercream* está muy blando, lo guardaremos unos 15 minutos en la nevera.

Puedes sustituir la mermelada de piña por cualquier otra que sea ácida y que te guste: maracuyá, grosella, frambuesa…

FOAM CAKES

Introducción

Suena raro esto de los *foam cakes*, ¿verdad?, como a espuma. Pues de eso mismo se trata, de bizcochos espumosos o aireados. Estos bizcochos obtienen todo su volumen del batido de los huevos y no suelen llevar ningún tipo de grasas. Existen varias clases de bizcochos espumosos o aireados, pero mis favoritos son los bizcochos de ángel y los bizcochos chifón.

Los bizcochos de ángel, o *angel cakes*, llevan solamente claras y una buena cantidad de azúcar, que, aunque pueda parecer excesiva, es absolutamente necesaria para estabilizar la estructura de las claras. También suelen llevar cremor tártaro, que se utiliza principalmente para estabilizar las claras, pero que a la vez reduce el pH de la mezcla, resultando en una miga muy blanca. Tienen una textura suave, húmeda y «chiclosa», como las nubes.

Otros bizcochos esponjosos son los chifón, pero éstos llevan tanto yemas como claras.

Son una mezcla entre un bizcocho de ángel y un bizcocho genovés, pero no es tan seco como este último. Son muy jugosos, suaves, ligeros y sabrosos, una auténtica delicia.

Estos bizcochos se hornean en unos moldes especiales de tubo, preferiblemente de aluminio adherente, que tienen una especie de patitas. El molde no debe tener ni pizca de grasa, para que así la masa pueda «agarrarse» a las paredes y subir. Por tanto, no debemos engrasarlo con mantequilla.

Asimismo, a la hora de batir las claras, éstas deben estar a temperatura ambiente y no tener ningún tipo de trazas de yema. Los batidores y el bol que utilicemos estarán totalmente limpios de grasa y, para asegurarnos, les pasaremos un papel de cocina humedecido con zumo de limón. En ningún caso, el batidor o el bol que utilicemos podrán ser de plástico.

Otra de las características de este tipo de bizcochos es que tiene que enfriar totalmente dentro del molde y, lo más importante, debe ser boca abajo. De esta manera, la fuerza de la gravedad mantiene la estructura del bizcocho estirada al máximo volumen, mientras las proteínas del huevo, que le dan al bizcocho su altura, se endurecen cuando enfrían. Si no le damos la vuelta, desinflarán el *cake*. A pesar de lo frágiles que pueden parecen, ambos bizcochos son bastante resistentes cuando se enfrían.

La mejor forma de cortarlos es con un cuchillo de sierra. Se conservan perfectamente varios días a temperatura ambiente y se pueden refrigerar y congelar.

¿Cómo se hace un angel food cake? Paso a

paso

El *angel food cake* es facilísimo de elaborar; sólo hay que tener un poco de cuidado, ya que el batido de las claras es crucial. Si las bates poco, no conseguirás que se incorpore suficiente aire a la preparación. Y si te pasas en el batido, las claras quedarán secas y se desinflarán. Así que, ¡ojo a la hora de batir! Prohibido en esos momentos enviar mensajes por WhatsApp y, por supuesto, nada de ponerse a cambiar tu estatus en Facebook. Ante todo: ¡concentración, por favor!

**1.** Se trata de muy poquitos ingredientes: claras de huevo, azúcar, harina, cremor tártaro, sal y extractos de vainilla o almendra (al gusto). Para conseguir una textura fina y ligera, deberemos tamizar tanto el azúcar (sí, has leído bien, el azúcar también debemos tamizarlo) como la harina. Y si lo podemos tamizar tres veces, mejor que dos.

El cremor tártaro se utiliza para estabilizar las claras, pero también para rebajar el Ph de la mezcla; por tanto, tendremos una miga mucho más blanca.

**2.** Asegúrate de que tanto el bol como las varillas con las que batimos las claras están perfectamente limpias, secas y sin rastro alguno de grasa. Para limpiarlo todo bien puedes usar un papel de cocina con zumo de limón. En cualquier caso, nunca debes batir en un bol o con unas varillas de plástico. Las claras que utilizo para hacer este bizcocho son pasteurizadas: creo que son mucho más prácticas.

**3.** Tamiza el cremor tártaro y la sal sobre las claras y comienza a batir. Bate lentamente y, cuando las claras empiecen a espumar, sube gradualmente la velocidad.

**4.** Continúa batiendo a velocidad media hasta que las claras estén blancas, brillantes y esponjosas.

**5.** En este punto para la máquina y comprueba con las varillas que se forman picos blandos; es decir, que las claras estén ligeramente blandas y se caen hacia un lado.

**6.** Sigue batiendo a velocidad media y ve echando el azúcar a cucharadas a una velocidad de aproximadamente 2 cucharadas cada 15 segundos, hasta que lo hayas terminado.

**7.** Las claras deberán estar brillantes. Para de nuevo la máquina; las claras deben estar totalmente firmes y quedarse perfectamente derechas aunque las varillas estén hacia arriba. En este punto, añadiremos los extractos que hayamos elegido y los batiremos durante un minuto más.

**8.** Incorpora la harina tamizada en dos veces y vuelve a tamizar al incorporarla.

**9.** Termina mezclando la harina a mano, con una espátula de silicona, suave pero firmemente, con movimientos envolventes. Es decir, pasa la espátula por el centro de la masa y gira como si fueras a hacer la letra «j», rotando el vaso mientras lo realizas, hasta que la harina esté justo integrada.

**10.** Vierte la mezcla sobre un molde especial de *angel food cake*, es decir, un molde de aluminio, de tubo, desmoldable y con patitas. El molde bajo ningún concepto deberá estar engrasado. Alisa un poco la superficie y hornear el tiempo y la temperatura indicada en la receta.

El bizcocho da la impresión de que sube mucho durante el horneado, pero baja un poco al final de la cocción.

**11.** Tan pronto como salga del horno, dale la vuelta al molde. Los *angel food cakes* necesitan enfriarse boca abajo, ya que las proteínas del huevo se endurecen al enfriar. Si lo dejas enfriar en la posición normal, se romperían, desinflando el bizcocho. Hay que enfriarlo durante aproximadamente una hora, o hasta que el molde se pueda tocar.

**12.** Para desmoldar el *cake*, pasa una espátula, de una sola pasada, alrededor del molde.

**13.** Después de desmoldarlo, haz la misma operación pero en la parte inferior.

**14.** Debe terminar de enfriar boca abajo. Aunque a simple vista tiene una apariencia muy frágil, verás que, cuando se enfría, no lo es tanto.

Para cortarlo, lo mejor es hacerlo con un cuchillo de sierra, sin aplastarlo ni apretarlo.

Al no estar el molde engrasado, y tener que «despegarlo» con la espátula, quizás el acabado no sea perfecto, pero, como en muchas otras cosas, la belleza está en el interior.

Seguro que me vas a preguntar si es o no necesario tener un molde de *angel food cake*,

¿verdad? Me temo que mi respuesta es rotunda: sí, es preciso. Por eso existe un molde

especial para este tipo de bizcocho. Si decides hacerlo en otro molde, no te puedo garantizar los resultados.

ANGEL FOOD CAKE

(bizcocho de ángel)

*Te presento un clásico de la repostería americana. La primera vez que lo elaboré, me enamoré de su sabor y de su textura, y en casa es uno de los favoritos.*

Ingredientes

12 claras de huevo de tamaño XL (330 ml)

¼ de cucharadita de sal

1 cucharadita de cremor tártaro

400 g de azúcar tamizado

**125 g de harina tamizada**

2 cucharaditas de extracto de vainilla incoloro Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Tamizar la harina y reservar.

Batir las claras, a poca velocidad, junto con el cremor tártaro y la sal, durante 1

minuto, hasta que el cremor tártaro se haya disuelto totalmente.

Aumentar la velocidad y continuar batiendo hasta que las claras hayan montado y consigamos que se formen picos blandos.

Sin dejar de batir, y con la velocidad al mínimo, ir incorporando el azúcar a cucharadas. Aproximadamente 2 cucharadas cada 15 segundos. Las claras ahora deben tener un aspecto brillante.

Parar la batidora y comprobar las claras: deben estar firmes.

Incorporar el extracto de vainilla y continuar batiendo a velocidad media durante 1

minuto.

A poca velocidad, añadir 1 cucharada de harina, y continuar batiendo hasta que no queden rastros de ella. Repetir con el resto de la harina hasta que la hayamos terminado. Las claras ahora deben tener un aspecto suave y esponjoso.

Terminar de mezclar la masa a mano con una espátula de silicona.

Pasar la mezcla al molde especial de 25 cm y asegurarse de que la masa queda uniformemente repartida y llega bien a la base. Si queremos alisar la superficie, podemos hacerlo, pero no es importante, ya que esta parte será la base del *cake*.

Hornear durante 45 minutos, sin abrir la puerta del horno. Si la parte superior esta doradita, y ya no aparece húmeda, tocarla ligeramente. Si notamos que está firme, insertar un palillo cerca del centro. Si éste sale seco, el *cake* está listo. Si sale húmedo o con trocitos pegados, programar el horno unos 5 minutos más y volver a comprobar. Repetir este proceso hasta que el bizcocho esté completamente hecho.

El proceso de horneado no debería durar más de 50 minutos.

Con mucho cuidado, retirar el molde del horno. Darle la vuelta y dejar enfriar boca abajo durante al menos una hora. Pasado este tiempo, pasar una espátula plana por los lados y por el borde del tubo para que el *cake* se despegue. Estos moldes tienen la base desmoldable, así que le daremos la vuelta sobre un plato. El bizcocho debe reposar unos 45 minutos más sobre una rejilla hasta que se enfríe totalmente.

Es imprescindible que esta receta se haga en un molde especial. En concreto, ésta es para un molde de 25 cm.

Puedes presentarlo con helado y con sirope de chocolate, o con unas fresitas o frambuesas con nata.

CHOCOLATE ANGEL FOOD CAKE

(bizcocho de ángel de chocolate)

*Todos los bizcochos de ángel son rapidísimos de hacer. Mientras se precaliente el horno, preparas la mezcla que irá dentro, y apenas sin ensuciar. Espero que no te dé pereza ponerte a hacerlos.*

Ingredientes

9 claras de huevo de tamaño XL (250 ml)

¼ de cucharadita de sal

1 cucharadita de cremor tártaro

300 g de azúcar tamizado

**70 g de harina tamizada**

40 g de cacao en polvo Valor tamizado

**2 cucharaditas de extracto de vainilla**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Tamizar juntos la harina y el cacao en polvo. Reservar.

Batir las claras, a poca velocidad, junto con el cremor tártaro y la sal, durante 1

minuto, hasta que el cremor tártaro se haya disuelto totalmente.

Aumentar la velocidad y continuar batiendo hasta que las claras hayan montado y consigamos que se formen picos blandos.

Sin dejar de batir, y con la velocidad al mínimo, ir incorporando el azúcar a cucharadas. Aproximadamente 2 cucharadas cada 15 segundos. Las claras ahora deben tener un aspecto brillante.

Parar la batidora y comprobar las claras: deben estar firmes.

Incorporar el extracto de vainilla y continuar batiendo a velocidad media durante 1

minuto.

A poca velocidad, añadir 1 cucharada de harina mezclada con el cacao, y continuar batiendo hasta que no queden rastros de la harina con el cacao. Repetir con el resto de la harina hasta que la hayamos terminado. Las claras ahora deben tener un aspecto suave y esponjoso.

Terminar de mezclar las claras con una espátula, para que el color quede totalmente uniforme y no haya ningún rastro blanco de claras.

Con ayuda de la espátula, pasar la masa al molde especial de 18 cm y asegurarse de que la masa queda uniformemente repartida y llega bien a la base. Si queremos alisar la superficie, podemos hacerlo, pero no es importante, ya que esta parte será la base del *cake*.

Hornear durante 40 minutos, sin abrir la puerta del horno. Si la parte superior esta doradita, y ya no aparece húmeda, tocarla ligeramente. Si notamos que está firme, insertar un palillo cerca del centro. Si éste sale seco, el *cake* está listo. Si sale húmedo o con trocitos pegados, programar el horno unos 5 minutos más y volver a comprobar. Repetir

este proceso hasta que el bizcocho esté completamente hecho.

El proceso de horneado no debería durar más de 50 minutos.

Con mucho cuidado, retirar el molde del horno. Darle la vuelta y dejar enfriar boca abajo durante al menos una hora. Pasado este tiempo, pasar un cuchillo por los lados y por el borde del tubo para que el *cake* se despegue. Estos moldes tienen la base desmoldable, así que le daremos la vuelta sobre un plato. El bizcocho deberá reposar unos 45 minutos más sobre una rejilla hasta que se enfríe totalmente.

Estos bizcochos se congelan perfectamente hasta tres meses.

HALLOWEEN ANGEL FOOD CAKE

(bizcocho de ángel de Halloween)

*Por mucho que te resistas, esta fiesta americana ha llegado con fuerza y ha venido para quedarse, especialmente para los niños. Con estos colores, seguro que sorprendes a los pequeños y a los no tan pequeños.*

Ingredientes

12 claras de huevo de tamaño XL (330 ml) ¼ de cucharadita de sal 1 cucharadita de cremor tártaro

375 g de azúcar tamizado

100 g de harina tamizada

**25 g de harina de maíz**

1 cucharadita de extracto de vainilla incoloro 1 gota de colorante amarillo en gel 1 gota de colorante naranja en gel

Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Tamizar la harina y la harina de maíz, y reservar.

Batir las claras, a poca velocidad, junto con el cremor tártaro y la sal, durante 1

minuto, hasta que el cremor tártaro se haya disuelto totalmente.

Aumentar la velocidad y continuar batiendo hasta que las claras hayan montado y consigamos que se formen picos blandos.

Sin dejar de batir, y con la velocidad al mínimo, ir incorporando el azúcar a cucharadas. Aproximadamente 2 cucharadas cada 15 segundos. Las claras ahora deben tener un aspecto brillante.

Parar la batidora y comprobar las claras: deberán estar firmes.

Incorporar el extracto de vainilla y continuar batiendo a velocidad media durante 1

minuto.

A poca velocidad, añadir 1 cucharada de harina y continuar batiendo hasta que no queden rastros de ella. Repetir con el resto de la harina hasta que la hayamos terminado. Las claras ahora deben tener un aspecto suave y esponjoso.

Dividir la masa en tres partes aproximadamente iguales. Con el colorante, teñir una de las partes de naranja y otra de amarillo, y dejar la tercera parte blanca.

Utilizando una espátula, pasar cada una de las masas al molde de 25

cm, colocándolas por capas: primero la naranja, luego la amarilla y después la blanca.

Asegúrate de que la masa queda uniformemente repartida y llega bien a la base. Si queremos alisar la superficie, podemos hacerlo, pero no es importante, ya que esta parte será la base del *cake*.

Hornear durante 40 minutos sin abrir la puerta del horno. Si la parte superior esta doradita, y ya no aparece húmeda, tocarla ligeramente. Si notamos que está firme, insertar un palillo cerca del centro. Si éste sale seco, el *cake* está listo. Si sale húmedo o con trocitos pegados, programar el horno unos 5 minutos más y volver a comprobar. Repetir este proceso hasta que el bizcocho esté completamente hecho.

El proceso de horneado no debería durar más de 50 minutos.

Con mucho cuidado, retirar el molde del horno. Darle la vuelta y dejar enfriar boca abajo durante al menos una hora. Pasado este tiempo, pasarle un cuchillo por los lados y por el borde del tubo para que el *cake* se despegue. Estos moldes tienen la base desmoldable, así que le daremos la vuelta sobre un plato. El bizcocho deberá reposar unos 45 minutos más sobre una rejilla hasta que se enfríe totalmente.

Puedes utilizar los colores de cada festividad y adaptarlos a tu bizcocho de ángel. Por ejemplo, para Navidad, rojo, blanco y verde; para San Patricio, blanco y verde, y para el 4 de Julio, blanco, rojo y azul.

STRAWBERRY ANGEL FOOD CAKE

(bizcocho de ángel de fresa)

*Otra variante del bizcocho de ángel, esta vez con pasta de fresa. Estas pastas naturales de frutas Home Chef son todo un descubrimiento, y las puedes utilizar para añadir sabor y color a cualquiera de estos bizcochos.*

Ingredientes

9 claras de huevo de tamaño XL (250 ml)

¼ de cucharadita de sal

1 cucharadita de cremor tártaro

100 g de harina tamizada

**300 g de azúcar tamizado**

2 o 3 cucharaditas de pasta de fresa Home Chef Preparaciós

Precalentar el horno a 170 ºC.

Tamizar la harina y reservar.

Batir las claras, a poca velocidad, junto con el cremor tártaro y la sal, durante 1

minuto, hasta que el cremor tártaro se haya disuelto totalmente.

Aumentar la velocidad y continuar batiendo hasta que las claras hayan montado y consigamos que se formen picos blandos.

Sin dejar de batir, y con la velocidad al mínimo, ir incorporando el azúcar a cucharadas. Aproximadamente 2 cucharadas cada 15 segundos. Las claras ahora deben tener un aspecto brillante.

Parar la batidora y comprobar las claras: deben estar firmes.

Bajar la velocidad. Añadir 1 cucharada de harina y continuar batiendo hasta que no queden rastros de ella. Repetir con el resto de la harina hasta que la hayamos terminado. Las claras ahora deben tener un aspecto suave y esponjoso.

Incorporar las 2 o 3 cucharaditas de pasta de fresa y terminar de mezclar las claras con una espátula, para que el color quede totalmente uniforme y no haya ningún rastro blanco de claras.

Con ayuda de la espátula, pasar la masa al molde especial de 18 cm y asegurarse de que la masa queda uniformemente repartida y llega bien a la base. Si queremos alisar la superficie, podemos hacerlo, pero no es importante, ya que esta parte será la base del *cake*.

Hornear durante 40 minutos, sin abrir la puerta del horno. Si la parte superior esta doradita, y ya no aparece húmeda, tocarla ligeramente. Si notamos que está firme, insertar un palillo cerca del centro. Si éste sale seco, el *cake* está listo. Si sale húmedo o con trocitos pegados, programar el horno 5 minutos más y volver a comprobar.

Repetir este proceso hasta que el bizcocho esté completamente hecho. El proceso de horneado no debería durar más de 50 minutos.

Con mucho cuidado, retirar el molde del horno. Darle la vuelta y dejar enfriar, boca abajo, durante al menos una hora.

Pasado este tiempo, pasarle un cuchillo por los lados y por el borde del tubo para que el *cake* se despegue. Estos moldes tienen la base desmoldable, así que le daremos la vuelta sobre un plato. El bizcocho deberá reposar unos 45 minutos más sobre una rejilla hasta que se enfríe totalmente.

El sabor y la textura de este bizcocho me recuerdan a una nube, es totalmente una golosina.

RAINBOW ANGEL FOOD CAKE

(bizcocho de ángel arcoíris)

*Se trata de una variante muy colorida y alegre de la receta de bizcocho de ángel. Le puedes añadir los colores que más te gusten.*

Ingredientes

9 claras de huevo de tamaño XL (250 ml) ¼ de cucharadita de sal

1 cucharadita de cremor tártaro

275 g de azúcar tamizado

**100 g de harina tamizada**

2 cucharaditas de extracto de vainilla incoloro 1 gota de colorante verde en gel 1 gota de colorante amarillo en gel 1 gota de colorante rosa en gel Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Tamizar la harina y reservar.

Batir las claras, a poca velocidad, junto con el cremor tártaro y la sal, durante 1

minuto, hasta que el cremor tártaro se haya disuelto totalmente.

Aumentar la velocidad y continuar batiendo hasta que las claras hayan montado y consigamos que se formen picos blandos.

Sin dejar de batir, y con la velocidad al mínimo, ir incorporando el azúcar a cucharadas. Aproximadamente 2 cucharadas cada 15 segundos. Las claras ahora deben tener un aspecto brillante.

Parar la batidora, y comprobar que las claras: deben estar firmes.

Bajar la velocidad. Añadir 1 cucharada de harina y continuar batiendo hasta que no queden rastros de ella. Repetir con el resto de la harina hasta que la hayamos terminado. Las claras ahora deben tener un aspecto suave y esponjoso.

Incorporar el extracto de vainilla y continuar batiendo a velocidad media durante 1

minuto.

Dividir la mezcla en tres partes y colorear cada una con el color deseado.

Con ayuda de la espátula, pasar las mezclas de tres colores al molde especial de 18

cm, alisando cada capa después de haber añadido la anterior. Si queremos alisar la superficie, podemos hacerlo, pero no es importante, ya que esta parte será la base del *cake*.

Hornear durante 40 minutos, sin abrir la puerta del horno. Si la parte superior está doradita, y ya no aparece húmeda, tocarla ligeramente. Si notamos que está firme, insertar un palillo cerca del centro. Si éste sale seco, el *cake* está listo. Si sale húmedo o con trocitos pegados, programar el horno unos 5 minutos más y volver a comprobar. Repetir este proceso hasta que el bizcocho esté completamente hecho.

El proceso de horneado no debería durar más de 50 minutos.

Con mucho cuidado, retirar el molde del horno. Darle la vuelta y dejar enfriar boca abajo durante al menos una hora. Pasado este tiempo,

pasarle un cuchillo por los lados y por el borde del tubo para que el *cake* se despegue. Estos moldes tienen la base desmoldable, así que le daremos la vuelta sobre un plato. El bizcocho deberá reposar unos 45 minutos más sobre una rejilla hasta que se enfríe totalmente.

Recuerda que los colorantes tienen que ser en gel.

ORANGE CHIFFON CAKE

(chifón de naranja)

*El* chiffon *fue inventado a finales de los años veinte por un tal Harry Baker, que hacía el cáterin para las fiestas privadas del Hollywood de aquella época. Éste fue la creación repostera más novedosa desde el* angel food cake, *inventado casi cien años antes. Harry Baker mantuvo en secreto su receta hasta que, en el año 1947, se la vendió a Betty Crocker. Esta marca lo promocionó diciendo que era «tan glamuroso como un* angel food, *pero mucho más fácil de hacer».*

Ingredientes

225 g de harina tamizada

300 g de azúcar

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

**½ cucharadita de sal**

100 g de aceite oliva de sabor suave 6 huevos tamaño XL (claras y yemas separadas) + 3 claras 185 g de zumo de naranja natural

2 cucharaditas de ralladura de naranja 1 cucharadita de extracto de vainilla

**1 ¼ cucharaditas de cremor tártaro**

**Preparación**

Precalentar el horno a 160 ºC.

Tamizar, en un bol, la harina, la sal, el polvo de hornear y el azúcar (excepto 2

cucharadas, que las reservaremos).

Separar las yemas de las claras. Reservar las yemas.

Batir las claras (las 9), junto con el cremor tártaro, a punto de nieve suave. Añadir las 2 cucharadas de azúcar y seguir batiendo hasta que las claras estén a punto de nieve firme. Reservar.

Batir la harina, las yemas, el aceite, la vainilla, el zumo y la ralladura de naranja durante 1 minuto o hasta conseguir una mezcla suave y sin grumos.

Con una varilla grande y con movimientos envolventes, ir incorporando suavemente las claras montadas a punto de nieve a la masa en tres veces.

Pasar la mezcla al molde especial de 25 cm, y asegurarse de que la masa queda uniformemente repartida y llega bien a la base. Si queremos alisar la superficie, podemos hacerlo, pero no es importante, ya que esta parte será la base del chifón.

Hornear durante 55 minutos, sin abrir la puerta del horno. Si la parte superior está doradita, y ya no aparece húmeda, tocarla ligeramente. Si notamos que está firme, insertar un palillo cerca del centro. Si éste

sale seco, el chifón está listo. Si sale húmedo o con trocitos pegados, programar el horno unos 5 minutos más y volver a comprobar. Repetir este proceso hasta que el bizcocho esté completamente hecho.

Con mucho cuidado, retirar el molde del horno. Darle la vuelta y dejar enfriar, boca abajo, durante al menos una hora. Pasado este tiempo, pasar una espátula plana por los lados y por el borde del tubo para que el chifón se despegue. Estos moldes tienen la base desmoldable, así que le daremos la vuelta sobre un plato. El bizcocho deberá reposar unos 45 minutos más sobre una rejilla hasta que se enfríe totalmente.

A la hora del desmoldado, cuando pases la espátula alrededor del molde, hazlo de una sola vez, sin pararte, para que el acabado exterior sea lo más perfecto posible.

CHOCOLATE CHIFFON CAKE

(chifón de chocolate)

*Este chifón es muy jugoso y, en casa, casi le quita el liderazgo al* angel

food cake.

Ingredientes

200 g de harina tamizada

35 g de harina de maíz

300 g de azúcar

1 ½ cucharaditas de bicarbonato sódico

**1 cucharadita de sal**

120 ml de aceite oliva de sabor suave 7 huevos de tamaño XL (claras y yemas separadas)

**180 ml de agua hirviendo**

50 g de cacao en polvo Hershey's

**2 cucharaditas de extracto de vainilla**

¼ de cucharadita de cremor tártaro

Preparación

Hervir el agua y añadirla al cacao en polvo. Mezclar bien hasta que no queden grumos y reservar. Dejar reposar unos 20 minutos o hasta que esté a temperatura ambiente.

Precalentar el horno a 160 ºC.

Tamizar en un bol, dos veces, la harina, la harina de maíz, la sal y el bicarbonato, y reservar.

Batir las claras, junto con el cremor tártaro, a punto de nieve suave. Añadir 2

cucharadas de azúcar y seguir batiendo hasta que las claras estén a punto de nieve firme.

Batir las yemas y el resto del azúcar durante unos minutos hasta que el azúcar esté totalmente disuelto. Añadir, lentamente, el aceite, el extracto de vainilla y el chocolate hasta que estén perfectamente integrados.

Con una varilla grande y con movimientos envolventes, ir incorporando suavemente las claras montadas a punto de nieve a la masa en tres veces.

Añadir a la mezcla la harina que tenemos reservada. La incorporaremos en tres veces, tamizando cada vez que agreguemos la harina. Mezclar a mano con movimientos envolventes. Tener la precaución de que la espátula llegue hasta el fondo del vaso, para que toda la masa sea de un color uniforme.

Pasar la mezcla al molde especial de 25 cm y asegurarse de que la masa queda uniformemente repartida y llega bien a la base. Si queremos alisar la superficie, podemos hacerlo, pero no es importante, ya que esta parte será la base del chifón.

Hornear durante 55 minutos, sin abrir la puerta del horno. Si la parte superior esta doradita, y ya no aparece húmeda, tocarla ligeramente. Si notamos que está firme, insertar un palillo cerca del centro. Si éste sale seco, el chifón está listo. Si sale húmedo o con trocitos pegados, programar el horno unos 5 minutos más y volver a comprobar. Repetir este proceso hasta que el bizcocho esté completamente hecho.

Con mucho cuidado, retirar el molde del horno. Darle la vuelta y dejar enfriar, boca abajo, durante al menos una hora.

Pasado este tiempo, pasarle una espátula plana por los lados y por el borde del tubo para que se despegue el chifón. Estos moldes tienen la base desmoldable, así que le daremos la vuelta sobre un plato. El bizcocho deberá reposar unos 45

minutos más sobre una rejilla hasta que se enfríe totalmente.

Si tienes suerte, te durará tres días a temperatura ambiente o siete días en la nevera… pero posiblemente no la tengas y el chifón desaparezca a las primeras de cambio.

MUFFINS Y CUPCAKES

Introducción

A pesar de que ambos dulces siempre han estado en las mesas y en las cocinas de las casas estadounidenses, no ha sido hasta hace unos años

cuando los *cupcakes* saltaron a la fama internacional gracias a Carrie Bradshaw y sus amigas de «Sexo en Nueva York», porque salieron en algunos episodios de la serie comiendo *cupcakes* en la entrada de la ahora famosísima Magnolia Bakery, en el 401 de Bleeker Street de Nueva York. Desde entonces, su éxito ha sido imparable.

En nuestro afán de querer «españolizarlo» todo, hay gente que intenta generalizar y llamarlos magdalenas. Por favor, **no**. No hay nada más lejos de la realidad: ni el concepto, ni la forma, ni mucho menos el sabor. Así que, a partir de ahora, vamos a llamar las cosas por su nombre. Si no tenemos problemas en denominar a los *doughnuts*, dónuts; a los *brownies*, *brownies*; al *soufflé*, suflé, y al *coulant*, *coulant*, no intentemos cambiarle el nombre a algo que no tiene traducción posible y que no posee equivalencia en nuestro idioma. Los *muffins* son *muffins* y los *cupcakes*, *cupcakes*, así de sencillo.

Además, hay gente que se suele equivocar y confunde los *muffins* con los *cupcakes*, pero me temo que sólo tienen una cosa en común: el molde en el que se preparan.

Lo demás son todo diferencias, y te las voy a contar ahora.

# MUFFINS

## CUPCAKES

Pueden ser dulces o salados.

Siempre son dulces.

Pueden ser «relativamente» saludables y no

Son tartas en miniatura.

demasiado dulces.

Son un poco densos y tienen textura de pan.

Tienen una masa suave y esponjosa.

Su preparación es de masa mezclada.

Su preparación siempre es de masa batida.

Pueden ser de varios tamaños: mini,

Por lo general, su tamaño es mediano,

medianos, grandes, jumbo.

menor que una porción de tarta.

Pueden llevar papelillos o ir horneados

Siempre llevan papelillos.

directamente en el molde.

Nunca van decorados.

Siempre van decorados.

Se pueden comer a la hora del desayuno, a Son perfectos para una reunión de amigos media mañana o incluso a la hora del

o una pequeña fiesta. Son un postre y no

almuerzo acompañando una sopa.

algo que te comas en el desayuno.

Duran frescos sólo uno o dos días.

Pueden durar frescos varios días.

Como habrás visto en la tabla de las diferencias, los *cupcakes* son una especie de tarta en miniatura. De hecho, su nombre significa «tarta en una taza», y se preparan como si se tratara de una tarta, es decir, como un bizcocho.

Algo muy importante en el mundo de los *cupcakes* es el tema de los papelillos en los que se hornean. Puedes hacer unos *cupcakes* divinos y riquísimos, pero su apariencia y presentación puede quedar afeada si el papelillo queda engrasado y se despega.

Asegúrate, cuando compres estos papelillos, de que sean «antigrasa».

Los *muffins* también se podrían preparar de esa manera; de hecho, los industriales se hacen así. Pero son preferibles los caseros, porque los *muffins* hechos en casa son facilísimos y rapidísimos de preparar: simplemente se trata de mezclar los ingredientes con una cuchara en un bol.

Su secreto es mezclar los ingredientes secos con los húmedos con rapidez, con una espátula, dando un máximo de 12 a 15 vueltas, y hornear inmediatamente. Aunque la mezcla pueda parecer grumosa y todavía contenga restos de harina, los *muffins* son un pequeño milagro que se desarrolla mientras están en el horno, ya que esos grumos desaparecerán como por arte de magia y harán que la textura final resulte ligera, suave y húmeda. Si, por el contrario, se bate demasiado la mezcla, ésta hará que el gluten se desarrolle y se formen túneles en la masa, por lo que los *muffins* resultarán compactos y correosos.

Pero esta facilidad también es su inconveniente. Su mezclado hace que se endurezcan muy rápidamente, ya que, al tener poca grasa, ésta está distribuida de manera irregular y no puede proteger el almidón de la oxidación.

Seguro que te estás preguntando, tras toda esta explicación y si son tan distintos, ¿por qué los he puesto en el mismo capítulo? Si te planteas esa cuestión, creo que ya has entendido las diferencias… ¡felicidades! Ahora ya no volverás a tener ninguna duda.

BLUEBERRY MUFFINS

(muffins de arándanos)

*Si utilizas arándanos congelados para realizar esta preparación, los debes añadir totalmente sin descongelar para que su jugo no tiña la mezcla. Los arándanos de estos* muffins *son silvestres, es decir, azules. Los arándanos secos de color rojo que se encuentran en los supermercados son otra variedad de cultivo y no sirven en ningún caso para hacer esta receta.*

Ingredientes

285 g de harina

150 g de azúcar

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

**½ cucharadita de bicarbonato sódico**

1 pizca de sal

**90 g de mantequilla derretida**

½ cucharadia de ralladura de limón

160 g de *buttermilk*

**2 huevos de tamaño L**

1 ½ cucharaditas de extracto de vainilla

**150 g de arándanos congelados**

**Preparación**

Calentar el horno a 200 ºC.

Preparar una bandeja especial para 12 *muffins* medianos y, con una brochita, engrasar los huequecitos con un poco de mantequilla.

En un bol, mezclar bien la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal, y reservar.

En otro bol, batir los huevos e incorporar la mantequilla derretida, la vainilla, la ralladura de limón y el *buttermilk*.

A mano, con una espátula de silicona, añadir los ingredientes líquidos a los ingredientes secos, y mezclar como máximo de 12 a 15 veces, hasta que justo estén incorporados.

Añadir los arándanos directamente del congelador en el último momento (dos últimos movimientos) y mezclar justo hasta que se incorporen; de lo contrario, se rompen y tiñen la masa.

Con una cuchara de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando tres cuartos de la capacidad de los huequecitos.

Hornear de 15 a 20 minutos, hasta que, al pincharlos con un palillo, éste salga limpio.

Sacar del horno y dejar reposar durante 5 minutos dentro del molde. Pasado este tiempo, desmoldar con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla.

Los *muffins* se conservan congelados perfectamente hasta tres meses. Los puedes conservar en una bolsa de congelación. A la hora de consumirlos, déjalos a temperatura ambiente durante un par de horas y estarán listos para comer.

Si consigues arándanos frescos, puedes utilizarlos perfectamente.

CHOCOLATE MUFFINS

(muffins de chocolate)

*Ésta es una de las primeras recetas que colgué en el blog, y sigue siendo una de las más visitadas y comentadas. Te encantará si el chocolate negro es tu favorito, ya que, además, no son demasiado dulces.*

Ingredientes

**280 g de harina**

175 g de azúcar moreno de caña

½ cucharadita de polvo de hornear ½ cucharadita de bicarbonato sódico 50 g de cacao en polvo Valor

170 ml de leche

150 g de mantequilla derretida

2 huevos de tamaño L

**200 g de pepitas de chocolate**

**Preparación**

Precalentar el horno a 200 ºC.

Preparar una bandeja especial para 12 *muffins* medianos y, con una brochita, engrasar los huequecitos con un poco de mantequilla.

En un bol, mezclar bien la harina, el azúcar moreno de caña, el polvo de hornear, el bicarbonato, el cacao en polvo y las pepitas de chocolate, y reservar.

En otro bol, batir la leche, la mantequilla derretida y los huevos.

Añadir los ingredientes líquidos sobre los secos e integrar rápidamente con un máximo de 12 a 15 movimientos. No importa si quedan trazas de harina, ya que desaparecerán en el horno.

Con una cuchara de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando tres cuartos de la capacidad de los huequecitos.

Hornear los *muffins* de 15 a 20 minutos, hasta que, al pincharlos con un palillo, éste salga limpio.

Sacar del horno y dejar reposar durante 5 minutos dentro del molde. Pasado este tiempo, desmoldar con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla.

Cuidado a la hora de pinchar con el palillo para ver si el *muffin* está hecho, porque, si el palillo toca una pepita de chocolate, éste saldrá manchado, aunque el *muffin* esté listo.

PUMPKIN MUFFINS

(muffins de calabaza)

*¿Te puedes imaginar tomar estos* muffins *de desayuno? Calentitos, recién salidos del horno…*

*Sólo tienes que dejar todos los ingredientes preparados la noche anterior: los secos ya mezclados y los húmedos a temperatura ambiente. Cuando te levantes, enciende el horno, derrite la mantequilla, mezcla y hornea. Cuando salgas de la ducha, ya estarán listos. ¿Hay algo mejor que unos* muffins *calentitos para desayunar?*

Ingredientes

220 g de harina

**60 g de azúcar**

30 g de azúcar moreno de caña

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

¼ de cucharadita de bicarbonato sódico ¼ de cucharadita de sal

¾ de cucharadita de canela en polvo

¼ de cucharadita de jengibre en polvo ⅛ de cucharadita de nuez

moscada en polvo 50 g de nueces picadas

115 g de mantequilla derretida

**2 huevos de tamaño L**

½ cucharadita de extracto de vainilla

**170 g de puré de calabaza**

60 ml de *buttermilk*

Para decorar, pipas de girasol o de calabaza Preparación

Precalentar el horno a 200 ºC.

Preparar una bandeja especial para 12 *muffins* medianos y, con una brochita, engrasar los huequecitos con un poco de mantequilla.

En un bol, mezclar bien la harina, los dos tipos de azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y el resto de las especias, y reservar.

En otro bol, batir los huevos e incorporar la mantequilla derretida, la vainilla, el puré de calabaza y el *buttermilk*.

A mano, con una espátula de silicona, añadir los ingredientes líquidos a los ingredientes secos, y mezclar como máximo de 12 a 15 veces, hasta que justo estén incorporados. En el último momento, mezclar las nueces.

Con una cuchara de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando tres cuartos de la capacidad de los huequecitos.

Espolvorear un puñadito de pipas sobre cada *muffin*.

Hornear durante 25 minutos, o hasta que, al insertar un palillo, éste salga seco.

Sacar del horno y dejar reposar durante 5 minutos dentro del molde. Pasado este tiempo, desmoldar con cuidado y dejar enfriar sobre una rejilla.

Como todos los *muffins*, éstos están mucho más ricos si se comen tibios, al poco rato de sacarlos del horno, aunque, una vez fríos, también se pueden cortar por la mitad y tostar. Además, pueden untarse con un poco de mantequilla y mermelada de naranja o de albaricoque.

ICE CREAM CUPCAKES

(helados de cupcake)

*Son preciosos estos* cupcakes*, ¿verdad? Triunfan en cualquier cumpleaños infantil y lo mejor es que ¡no se derriten! Ésta es una receta de* cupcakes *para cualquier ocasión, un básico.*

Ingredientes

125 g de mantequilla

125 g de azúcar

125 g de harina con levadura

2 huevos de tamaño L

75 ml de leche tibia

1 cucharadita de extracto de vainilla

**8 cornetes de barquillo**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Colocar en una bandeja de horno los 8 cornetes de barquillo.

Tamizar la harina y reservar.

Batir mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Incorporar el extracto de vainilla.

A velocidad baja, añadir la mitad de la harina y batir. Verter la leche y batir hasta que esté integrada, y terminar con la harina.

Con esta masa, llenar tres cuartos de la capacidad de los cornetes que tenemos preparados sobre la bandeja de hornear.

Hornear durante 20 minutos, o hasta que estén doraditos. Para comprobar que están hechos, insertar un palillo en el centro, y si sale seco, están listos. Sacar del horno y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

*Para preparar el* buttercream *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# ICE CREAM CUPCAKES

(helados de cupcake)

# VANILLA BUTTERCREAM

(buttercream de vainilla)

Ingredientes 100 g de mantequilla 50 g de leche

1 cucharadita de extracto de vainilla

**500 g de azúcar glas tamizado**

2 o 3 gotas de colorante naranja (opcional) Para decorar Fideos de chocolate Fideos de colores

Preparación En un bol, añadir la mantequilla, la leche, el extracto de vainilla y la mitad del azúcar glas tamizado y batir hasta conseguir una mezcla suave. Tardaremos varios minutos en lograr esta consistencia. Ir añadiendo el resto del azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Dividir el *buttercream* en dos recipientes y, en uno de ellos, añadir las gotas de colorante naranja.

Para decorar, introducir el *buttercream* en una manga pastelera desechable con una boquilla de estrella cerrada (Wilton 2D) y hacer un remolino.

LEMON CUPCAKES

(cupcakes de limón)

*Habrás deducido que, en los postres, el limón no me gusta especialmente, pero el sabor a limón en estos* cupcakes *es tan suave, y el* buttercream *tan refrescante, que siempre que los hago: paso este pequeño detalle por alto.*

Ingredientes

125 g de mantequilla

225 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

150 g de harina con levadura

125 g de harina

**90 ml de leche**

2 de cucharadas de zumo de limón 1 cucharada de nata fresca

**1 cucharadita de ralladura de limón**

Para el lemon buttercream (buttercream de limón) 125 g de mantequilla **2 cucharadas de zumo de limón**

½ cucharadita de ralladura de limón

**500 g de azúcar glas tamizado**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes*, con los papelillos correspondientes.

En un bol, tamizar las dos harinas y reservar.

En una jarrita, mezclar la leche, el zumo de limón y la nata fresca.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

A velocidad baja, añadir un tercio de la harina y batir. Agregar la mitad de la mezcla de la leche y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina. Con la última parte de la harina, incorporar también la ralladura de limón.

Con una cuchara de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando tres cuartos de la capacidad de los papelillos de *cupcakes* que tenemos preparados.

Hornear durante 25 minutos, o hasta que estén doraditos. Para comprobar que están hechos, insertar un palillo en el centro y, si sale seco, están listos.

Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* durante 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos cuidadosamente y dejarlos enfriar sobre una rejilla; de lo contrario, se

humedecerá el papelillo y se despegará.

Para el lemon buttercream (buttercream de limón) Batir la mantequilla, el zumo de limón y la ralladura con la mitad del azúcar glas hasta obtener una mezcla suave y uniforme. Esto puede tardar varios minutos.

Ir añadiendo gradualmente el resto del azúcar glas hasta tener una mixtura suave y cremosa.

Puedes sustituir el zumo de limón y su ralladura por naranja, o por mandarina. Mis papelillos favoritos son los blancos, pero, si te gustan los de colores, adelante, aunque ten la precaución de que sean a prueba de grasa; de lo contrario, se despegarán del *cupcake* y afearán el acabado.

RASPBERRY CUPCAKES

(cupcakes de frambuesa)

*Aquí tenemos otra forma de utilizar frambuesas, en esta ocasión en forma*

*de mermelada en unos* cupcakes. *Me encanta el contraste del ácido de la mermelada de frambuesa con el dulce del* cupcake, *¡muy veraniego!*

Ingredientes

125 g de mantequilla

180 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

125 g de harina con levadura

120 g de harina

125 ml de leche

1 cucharada de extracto de vainilla

**3 cucharadas de mermelada de frambuesa**

Para el vanilla buttercream (buttercream de vainilla) 125 g de mantequilla

60 g de leche

1 cucharada de extracto de vainilla

**500 g de azúcar glas tamizado**

1 o 2 gotas de colorante rosa (opcional) Para el relleno

**12 cucharaditas de mermelada de frambuesa**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes*, con los papelillos correspondientes.

En un bol, tamizar las dos harinas y reservar.

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee, con el azúcar disuelto totalmente, y conseguir una mezcla cremosa.

Incorporar uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No añadir el segundo hasta que se haya incorporado

bien a la masa el primero.

Incorporar el extracto de vainilla.

Añadir un tercio de la harina a la mezcla de la mantequilla y batir bien.

Agregar la mitad de la leche y batir bien.

Repetir estos pasos hasta que hayamos añadido toda la leche y toda la harina.

Cuidadosamente, añadir las 3 cucharadas de mermelada y mezclar con la masa, pero que no quede totalmente incorporada. La idea es que queden restos de mermelada en la masa.

Con una cuchara de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando dos tercios de la capacidad los papelillos de *cupcakes* que tenemos preparados.

Hornear durante 25 minutos, o hasta que hayan subido ligeramente y estén doraditos. Para comprobar que están hechos, insertar un palillo en el centro y, si sale seco, están listos.

Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* durante 10 minutos dentro del molde. Pasado este tiempo, sacarlos cuidadosamente y dejarlos enfriar sobre una rejilla; de lo contrario, se humedecerá el papelillo y se despegará.

Para el vanilla buttercream (buttercream de vainilla) En un bol, añadir la mantequilla, la leche, el extracto de vainilla y la mitad del azúcar glas tamizado y batir hasta conseguir una mezcla suave. Tardaremos varios minutos en lograr esta consistencia. Ir añadiendo el resto del azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Si preferimos el *buttercream* coloreado, le añadiremos ahora las gotitas de colorante y batiremos 1 minuto más.

Cuando los *cupcakes* se hayan enfriado totalmente, corta con un cuchillo bien afilado un agujerito en el centro de cada *cupcake* y ponle 1 cucharadita de mermelada de frambuesa.

Decorar con una buena capa de *buttercream* de vainilla y con *sprinkles* al gusto.

RED VELVET CUPCAKES

(cupcakes de terciopelo rojo)

*Aunque el* frosting *que se asocia al* Red Velvet *sea siempre el queso, esta receta lleva un* frosting *diferente, que se hace con una especie de bechamel para la base. Es muy rico, cremoso, y contiene mucho menos azúcar que un* buttercream *normal.*

Ingredientes

240 ml de aceite de oliva de sabor suave 250 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

350 g de harina

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

**¾ de cucharadita de sal**

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

40 g de cacao en polvo Hershey's

240 ml de *buttermilk*

**1 cucharadita de vinagre blanco**

2 cucharaditas de colorante rojo en gel Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes*, con los papelillos correspondientes.

Batir el aceite, el *buttermilk*, los huevos, el colorante, el vinagre y el extracto de vainilla hasta que todos los ingredientes estén integrados.

En un bol aparte, tamizar la harina, el azúcar, la sal, el bicarbonato sódico y el cacao en polvo.

Añadir los ingredientes sólidos a los líquidos en tres veces, poco a poco, a velocidad baja, para que la masa no quede grumosa. Dejar de batir cuando esté justo integrado.

Con una cuchara de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando tres cuartos de la capacidad de los papelillos de *cupcakes* que tenemos preparados.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al insertar un palillo en el centro, éste salga seco.

Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* durante 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos cuidadosamente y dejarlos enfriar sobre una rejilla; de lo contrario, se humedecerá el papelillo y se despegará.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# RED VELVET CUPCAKES

(cupcakes de terciopelo rojo)

# VANILLA CREAM FROSTING

(frosting cremoso de vainilla)

Ingredientes

240 ml de leche

20 g de harina

250 g de mantequilla

1 cucharadita de extracto de vainilla

**200 g de azúcar**

**Preparación**

Mezclar la harina con la leche y batir con unas varillas hasta que no quede ningún grumo.

Pasar esta mezcla a un cazo y calentar a fuego medio, removiendo

constantemente de 3 a 5 minutos o hasta obtener una especie de bechamel espesita.

Retirar del fuego y dejar enfriar en un bol aparte. No se debe enfriar del todo, ni quedar demasiado caliente, o de lo contrario se derretirá la mantequilla.

Batir la mantequilla hasta que blanquee y quede esponjosa.

Añadir el azúcar en tres veces, batiendo bien después de cada adición.

Incorporar la vainilla.

Sin dejar de batir, añadir poco a poco cucharadas de la bechamel.

Cuando hayamos terminado de añadir la bechamel, continuar batiendo un par de minutos hasta que el azúcar esté totalmente disuelto.

Pasar esta mezcla a un bol y enfriar en la nevera durante 15 minutos antes de utilizarlo, para que coja un poco de cuerpo.

No, no se trata de una equivocación: en esta receta el *frosting* se hace con azúcar y no con azúcar glas. Este *frosting* lo debemos consumir inmediatamente o, como mucho, el mismo día. En cualquier caso, no lo debemos meter en la nevera.

Al tratarse de un *frosting* blandito, utilizaremos una espátula para colocarlo sobre el *cupcake*.

Con esta receta salen 18 *cupcakes* medianos.

VANILLA CUPCAKES

(cupcakes de vainilla)

*Ésta es una de esas recetas de fondo de armario. Lo mismo sirve para hacer* cupcakes *que para un* layer cake *de dos pisos, elaborado en moldes de 15 o 18 cm. Le puedes añadir el saborcito que quieras (limón, naranja…), pero, para mí, donde esté la vainilla que se quiten todos los sabores.*

*Y lo mejor y más importante: ¡es riquísimo, superesponjoso y se mantiene muy jugoso de un día para otro!*

Ingredientes

125 g de mantequilla

200 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

150 g de harina

25 g de harina de maíz

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

**¼ de cucharadita de sal**

1 cucharadita de extracto de vainilla

**120 ml de leche**

**⅛ de cucharadita de cremor tártaro**

Para decorar

500 g de nata montada

**250 g de fresas en trocitos**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes*, con los papelillos correspondientes.

Tamizar la harina junto con la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Separar las yemas de las claras.

Batir las claras hasta que espumen un poco y añadir el cremor tártaro. Continuar batiendo hasta obtener picos suaves. Añadir 50 g de azúcar y batir hasta lograr picos firmes. Reservar.

Batir la mantequilla y el resto del azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir una a una las yemas, ligeramente batidas, y batir a velocidad baja. No agregar la siguiente hasta que la anterior esté totalmente integrada. Adjuntar el extracto de vainilla.

Sin dejar de batir y lentamente, agregar un tercio de la harina y batir. Añadir la leche en dos veces, alternándola con la harina.

Con una espátula de silicona, agregar una pequeña cantidad de las claras montadas a la mezcla para aligerarla. Añadir el resto de las claras en dos veces, con mucho cuidado y con movimientos envolventes, hasta que justo esté integrado. No batir más de lo necesario; de lo contrario, se nos bajarán las claras.

Con una cuchara de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando tres cuartos de la capacidad de los papelillos de *cupcakes* que tenemos preparados.

Hornear entre 18 y 20 minutos, o hasta que estén doraditos. Para comprobar que están hechos, insertar un palillo en el centro y, si sale seco, están listos.

Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* durante 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos cuidadosamente y dejarlos enfriar sobre una rejilla; de lo contrario, se humedecerá el papelillo y se despegará.

No te asustes por el tamaño de los *cupcakes* que aparece en la foto. No te tienes que comprar un molde nuevo, los puedes hacer perfectamente en bandejas para 12 *cupcakes*.

Esta receta, al tener un sabor bastante neutro gracias a la vainilla, admite cualquier tipo de *frosting*: de chocolate, de vainilla, de fresa…

Los de la foto están decorados simplemente con nata montada y unas fresas cortadas en trocitos. Recuerda poner las fresas sobre la nata en el último momento para que no se «destiña» la nata.

PINK LADY CUPCAKES

(cupcakes lady rosa)

*Esta preparación es totalmente diferente a cualquier otra que hayas hecho. El bizcocho queda un poco más compacto y bastante húmedo, debido a la cantidad de fruta que lleva, pero es muy rico.*

Ingredientes

150 g de harina

85 g de mantequilla

175 g de azúcar

1 cucharadita de polvo de hornear

**1 pizca de sal**

170 g de frambuesas, descongeladas o frescas, hechas puré 3 claras de huevo de tamaño XL (100 g aproximadamente)

**40 ml de leche**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Preparar una bandeja especial para 6 *cupcakes* con los papelillos correspondientes.

En el bol donde vayamos a preparar la masa, mezclar la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.

Añadir la mantequilla, a temperatura ambiente y cortada en trocitos, así como el puré de las frambuesas y batir junto con la mezcla de la harina durante un par de minutos, hasta obtener una mixtura esponjosa.

En un bol aparte, mezclar las claras de huevo y la leche, y añadirlo en tres veces a la mezcla anterior hasta que esté todo incorporado. Tener la precaución de no batir mucho.

Con una cuchara de helado, distribuir uniformemente la masa, llenando ¾ de la capacidad de los papelillos de *cupcakes* que tenemos preparados.

Hornear entre 15 y 20 minutos o hasta que estén ligeramente

doraditos. Para comprobar que están hechos, insertar un palillo en el centro y, si sale seco, están listos.

Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los *cupcakes* durante 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos cuidadosamente y dejarlos enfriar sobre una rejilla; de lo contrario, se humedecerá el papelillo y se despegará.

*Para preparar el* buttercream *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# PINK LADY CUPCAKES

## CHOCOLATE BUTTERCREAM

(buttercream de chocolate)

Ingredientes

75 g de gotas de chocolate de cobertura

**125 g de mantequilla**

**½ cucharada de leche**

1 cucharadita de extracto de vainilla

**175 g de azúcar glas tamizado**

**Preparación**

Derretir el chocolate al baño María. Reservar para que esté a

temperatura ambiente y no derrita la mantequilla.

Batir la mantequilla, la leche, la vainilla y el azúcar glas hasta obtener una mezcla suave y uniforme. Esto puede tardar varios minutos.

Añadir el chocolate derretido y seguir batiendo hasta conseguir una mixtura cremosa, suave y consistente.

Si pasado este tiempo todavía está demasiado suelta, continuar batiendo hasta obtener la consistencia deseada.

Si la masa de los *cupcakes* no queda demasiado rosa, le puedes añadir un poco de colorante en gel o en pasta.

Para decorarlos, haz un remolino con la boquilla 1M de Wilton.

CHRISTMAS CUPCAKES

(cupcakes navideños)

*En estos* cupcakes *tendrás todo el sabor de la Navidad. El agua de azahar le dará sabor a roscón de Reyes y será una alternativa moderna y muy*

*rápida a hacer el roscón en casa.*

Ingredientes

110 g de mantequilla

225 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

150 g de harina con levadura 125 g de harina

100 ml de leche

1 cucharadita de agua de azahar

**1 cucharadita de ralladura de naranja**

**Para decorar**

Nata montada

*Sprinkles*

Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Preparar una bandeja especial para 12 *cupcakes*, con los papelillos correspondientes.

En un bol, tamizar las dos harinas y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

A velocidad baja, añadir un tercio de la harina y batir. Añadir la mitad de la leche con el agua de azahar y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina. Con la última parte de la harina, incorporar también la ralladura de naranja.

Con esta masa, llenar, hasta un poco más de la mitad, los papelillos que tenemos preparados en el molde especial.

Hornear durante 20 minutos o hasta que estén doraditos. Para comprobar que están hechos, insertar un palillo en el centro y, si sale seco, están listos.

Retirar la bandeja del horno y dejar reposar los cupcakes durante 10 minutos dentro de la bandeja. Pasado este tiempo, sacarlos cuidadosamente y dejarlos enfriar sobre una rejilla; de lo contrario, se humedecerá el papelillo y se despegará.

No te emociones con el agua de azahar o tus ricos *cupcakes* terminarán sabiendo a colonia.

CHEESE CAKES

Introducción

La tarta de queso es uno de esos postres que siempre impresionan y, además, son muy fáciles de preparar. Sin embargo, necesitan algo de planificación. Pero lo bueno de esa planificación es que se pueden preparar un día o dos antes y, si piensas llevar la tarta a una fiesta, no

tendrás que pasarte la mañana en la cocina.

Aquí te dejo una serie de consejos generales que te ayudarán a hacer cualquier tarta de queso:

 Todos los ingredientes deberán estar a temperatura ambiente.

 Hay que batirlo todo a la velocidad mínima; de lo contrario, se incorporará aire a la preparación y, durante la cocción, la mezcla subirá y se agrietará al enfriarse.

 Asegúrate de que no quedan grumitos del queso. Puedo prometer, y prometo, que ¡**no** se disolverán por arte de magia cuando entren en el horno!

Para evitar los grumos, es necesario que el queso esté a temperatura ambiente.

 Por favor, no utilices ingredientes *light*.

 A la hora de hornear una tarta de queso, puedes hacerlo como más te guste: con o sin baño María. Es una opción personal. Los *cheesecakes* sin baño María se deberán hornear a menor temperatura y mayor tiempo, ya que en el horno no hay vapor. Los que se hornean al baño María son más cremosos, casi presentan la textura de una *mousse*.

 Si decides que te gusta más con baño María, es muy importante que selles bien el molde con una primera capa de papel film y una segunda capa de papel de aluminio; de lo contrario, se puede filtrar el agua dentro del molde y se estropearía la base.

 Bajo ningún concepto se debe abrir el horno durante el horneado: el cambio brusco de temperatura haría que se nos agrietase la tarta.

 Deberás tener fe ciega en que el *cheesecake* estará horneado pasados los 55 o 60 minutos. Aunque quede un poquito blando en el centro, terminará de cuajarse con el calorcito residual que queda en el molde.

 Estás horneando una tarta de queso, no un bizcocho, por lo que no debes usar un palillo para comprobar que está hecho. Esto hará que se agriete la superficie.

 No desmoldes inmediatamente. Déjalo reposar 10 minutos dentro del molde sobre la rejilla. Pasado este tiempo, pásale un cuchillo alrededor, pero no lo desmoldes todavía. Déjalo enfriar una hora en un lugar sin corrientes.

 No caigas en la tentación de cortarlo sin el reposo mínimo de seis horas en la nevera. Sé que será una gran tentación y que requerirá de un máximo esfuerzo de contención.

 Para consumir el *cheesecake* debes esperar a que esté totalmente frío, momento en que ya lo podrás desmoldar.

 Para cortar la tarta de queso utiliza un cuchillo de hoja lisa. Humedece primero la hoja con agua caliente para que el corte sea limpio.

 Cada vez que cortes un trozo realiza un corte limpio, de arriba abajo, y, para sacar el cuchillo, dirígelo hacia ti. No vuelvas a pasar el cuchillo de abajo arriba. Limpia el cuchillo antes de volver a cortar, para que no se nos manche con las migas de la galleta.

 Para hacer la base de galleta, la mezcla debe mantener la forma si haces una bola con la mano, pero, si la tocas, debe romperse con facilidad. Si no coge forma, añade un poco más de mantequilla derretida. Por el contrario, si queda muy dura y no se rompe, agrega más galletas pulverizadas para que absorban la mantequilla.

 Para poder apreciar bien el sabor de una tarta de queso es mejor que la dejes a temperatura ambiente unos 15 minutos antes de servirla.

 En caso de que la tarta de queso se nos termine agrietando, siempre la podemos cubrir con un poco de nata fresca, o nata montada, y nadie sospechará de nuestro pequeño accidente.

CLASSIC CHEESECAKE

(tarta de queso clásica)

*Las tartas de queso sacan mis peores instintos. Me he llegado a pelear por el último trozo, y es una de las pocas cosas que me niego a compartir, y mucho menos a ceder mi trozo a nadie. Mi* cheesecake *es ¡mío!*

Ingredientes

Para la base

250 g de galletas pulverizadas (Chiquilín, Speculoos, Digestive) **100 g de mantequilla derretida**

**2 cucharadas de azúcar (opcional)**

Para la crema

150 g de azúcar

25 g de harina de maíz

**700 g de queso**

**Philadelphia**

5 huevos tamaño XL (las claras y las yemas separadas)

2 cucharaditas de extracto de vainilla

150 ml de nata líquida

**150 ml de nata fresca**

**½ cucharadita de sal**

½ cucharadita de ralladura de limón

Preparación

Para la base

Engrasar con aceite o con espray especial un molde desmoldable de 25 cm y prepararlo con papel de hornear en la base.

En un bol, mezclar bien las galletas pulverizadas junto con la mantequilla derretida y mezclar con una espátula hasta obtener una especie de masa.

Poco a poco, ir haciendo una base de grosor uniforme en el molde; nos ayudaremos con las manos.

Enfriar unos 30 minutos en la nevera.

Para la crema

Precalentar el horno a 160 ºC.

Montar las claras junto con la sal a punto de nieve y reservar.

Mezclar la harina de maíz con el azúcar para que no tenga grumos.

Batir el queso lentamente con la mezcla del azúcar a velocidad baja hasta obtener una mixtura completamente lisa y sin grumos.

Añadir la nata fresca y la nata líquida y seguir batiendo. No debe quedar ningún grumo.

Incorporar las yemas una a una, hasta que estén bien integradas, junto con el extracto de vainilla y la ralladura de limón. Reservar.

Incorporar suavemente, con una espátula de silicona, las claras a la mezcla del queso.

Retirar el molde que teníamos en la nevera y engrasar los laterales

interiores con un poco de mantequilla derretida.

Echar la mezcla del queso y las claras en el molde. No importa si casi llega al borde, pues esta mezcla no sube.

Hornear directamente sobre la rejilla entre 70 y 80 minutos.

Si vemos que durante la cocción se nos dora demasiado la superficie, cubrir ésta con un papel de aluminio.

Pasado este tiempo, apagar el horno. No importa que el centro dé la impresión de estar totalmente crudo.

Dejar reposar el *cheesecake* dentro del horno apagado durante dos horas. Pasado este tiempo, dejar reposar a temperatura ambiente una hora más.

Enfriar al menos seis horas en la nevera.

Si quieres, le puedes añadir un poco de mermelada de fresa, de frambuesa, de mora o de arándanos a la parte superior.

CARROT CHEESECAKE

(tarta de queso con zanahoria)

*Aunque te pueda resultar una extraña combinación, la zanahoria le da un toque estupendo a la tarta de queso. Asegúrate de que esté muy rallada, muy fina, casi transparente.*

Ingredientes

Para la base

250 g de galletas pulverizadas (Chiquilín, Speculoos, Digestive) 50 g de azúcar **100 g de mantequilla derretida**

**Para la crema**

800 g de queso Philadelphia

**200 g de azúcar**

50 g de azúcar moreno de caña

3 huevos de tamaño L

60 g de nata líquida

2 cucharadas de harina de maíz

**2 cucharadas de nata fresca**

1 ½ cucharaditas de extracto de vainilla

**1 cucharadita de zumo de limón**

½ cucharadita de canela en polvo

100 g de zanahoria cruda muy finamente rallada Preparación

Para la base

Engrasar con aceite o con espray especial un molde desmoldable de 20 cm y prepararlo con papel de hornear en la base.

En un bol, mezclar bien las galletas pulverizadas junto con el azúcar.

Añadir la mantequilla derretida y mezclar con una espátula hasta obtener una especie de masa.

Poco a poco, ir haciendo una base de grosor uniforme en el molde; nos ayudaremos con las manos.

Enfriar unos 30 minutos en la nevera.

Hornear a 175 ºC durante aproximadamente de 6 a 8 minutos en el horno precalentado.

Dejar enfriar totalmente.

Forrar el exterior del molde con papel film. Poner también dos capas de papel de aluminio por la parte externa, de manera que quede bien prieto y que sobresalga a una altura de más de la mitad del molde. Esto es para evitar que haya filtraciones de agua en el interior del molde, puesto que la tarta se horneará al baño María.

Para la crema

Precalentar el horno a 175 ºC.

Batir el queso, que tendremos a temperatura ambiente, junto con las dos clases de azúcar y comprobar que no quedan grumos. Lo haremos a velocidad baja, para evitar incorporar aire a la preparación.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir hasta que estén justo incorporados.

Agregar finalmente la nata líquida, la nata fresca, el extracto de vainilla, la canela, el zumo de limón y la harina de maíz, y batir lentamente.

Con una espátula de silicona, incorporar a mano la zanahoria rallada hasta que esté uniformemente repartida. Verter la mezcla en el molde que teníamos enfriando.

Colocar el molde dentro de la bandeja del horno y verter aproximadamente 3 cm de agua hirviendo en la bandeja, de manera que el molde quede rodeado de agua.

Hornear entre 55 y 60 minutos, hasta que el centro de la tarta esté justo cuajado.

Enfriar durante 10 minutos sobre una rejilla. Pasado este tiempo, y sin desmoldar, pasar un cuchillo alrededor del molde, de una sola vez, para despegar la tarta de los laterales.

Dejar enfriar la tarta dentro del molde. Cuando esté totalmente fría, meterla en la nevera y dejarla de un día para otro, siempre dentro del molde.

Es muy importante que ralles la zanahoria bien finita.

CHOCOLATE CHEESECAKE

(tarta de queso con chocolate)

*Si, como a mí, te apasionan el chocolate y la tarta de queso, vas a disfrutar de lo lindo con esta receta. No es demasiado dulce, tiene un intenso sabor a chocolate y la acidez de la nata fresca le da un contraste delicioso.*

*Cuando la hagas, en casa te van a hacer la ola… ¡ya, ya me contarás!*

Ingredientes

Para la base

150 g de galletas de chocolate

**60 g de mantequilla derretida**

**Para la crema**

**75 ml de agua hirviendo**

**25 g de cacao en polvo Hershey's**

480 g de queso Philadelphia con chocolate 200 g de queso Philadelphia

150 g de azúcar

3 huevos de tamaño XL

1 cucharada de harina de maíz

**200 ml de nata fresca**

**Preparación**

Para la base

Engrasar con aceite o con espray especial un molde desmoldable de 20 cm y prepararlo con papel de hornear en la base.

En un bol, mezclar bien las galletas pulverizadas junto con la mantequilla derretida y mezclar con una espátula hasta obtener una especie de masa.

Poco a poco, ir haciendo una base de grosor uniforme en el molde; nos ayudaremos con las manos.

Enfriar unos 30 minutos en la nevera.

Para la crema

Mezclar el agua hirviendo con el cacao en polvo y revolver con un batidor pequeño hasta que no queden grumos. Dejar enfriar.

Precalentar el horno a 175 ºC.

Batir a baja velocidad los dos tipos de queso, que tendremos a temperatura ambiente, junto con el azúcar, y comprobar que no quedan grumos. Lo haremos a velocidad baja, para evitar incorporar aire a la preparación.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir hasta que estén justo incorporados.

Adjuntar la nata fresca y la harina de maíz, y batir.

Finalmente, añadir la mezcla del chocolate y batir hasta que esté totalmente integrado.

Verter esta mezcla en el molde que teníamos enfriando.

Hornear entre 45 y 55 minutos, o hasta que el centro de la tarta esté

justo cuajado y todavía se mueva un poco.

Colocar el molde sobre una rejilla e inmediatamente pasar un cuchillo por las paredes para que el *cheesecake* se despegue, pero sin desmoldar.

Cuando esté totalmente frío, cubrir con papel film y meter en la nevera al menos seis horas.

A la hora de consumirlo, desmoldar con cuidado y comer a temperatura ambiente.

Es importantísimo que pases un cuchillo para despegar la tarta de queso de las paredes del molde tan pronto como lo saques del horno, puesto que, cuando empiece a enfriarse, se va a desinflar un poco y se nos podría agrietar.

PUMPKIN CHEESECAKE

(tarta de queso con calabaza)

*De nuevo la calabaza en otro postre. Como siempre, recuerda que la*

*calabaza tiene que estar bien escurrida para que no añada agua ni estropee la preparación.*

Ingredientes

Para la base

250 g de galletas pulverizadas (Chiquilín, Speculoos, Digestive) **100 g de mantequilla derretida**

**Para la crema**

550 g de queso Philadelphia

200 g de nata fresca

**100 g de azúcar**

100 g de azúcar moreno de caña

3 huevos de tamaño L

**1 cucharada de harina de maíz**

1 ½ cucharaditas de canela en polvo

½ cucharadita de nuez moscada en polvo

**1 cucharada de jengibre en polvo**

**½ cucharadita de sal**

1 cucharadita de extracto de vainilla

**2 cucharadas de bourbon**

425 g de calabaza hervida o al vapor, hecha puré Preparación

Para la base

Engrasar con aceite o con espray especial un molde desmoldable de 20 cm y prepararlo con papel de hornear en la base.

En un bol, mezclar bien las galletas pulverizadas junto con la mantequilla derretida y mezclar con una espátula hasta obtener una especie de masa.

Poco a poco, ir haciendo una base de grosor uniforme en el molde; nos

ayudaremos con las manos.

Enfriar unos 30 minutos en la nevera.

Para la crema

Precalentar el horno a 130 ºC.

En un bol, mezclar los dos tipos de azúcar con todas las especias hasta que estén uniformemente integradas.

Batir el queso y la nata fresca que tendremos a temperatura ambiente y comprobar que no quedan grumos. Incorporar la mezcla del azúcar y batir hasta que se haya disuelto. Lo haremos a velocidad baja, para evitar incorporar aire a la preparación.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir hasta que estén bien incorporados.

Agregar finalmente la harina de maíz, el extracto de vainilla y el bourbon, y batir.

Con una espátula de silicona, mezclar a mano el puré de calabaza hasta que esté totalmente integrado. Verter esta mezcla en el molde que teníamos enfriando.

Hornear entre 60 y 75 minutos, hasta que el centro de la tarta esté justo cuajado y todavía tenga apariencia gelatinosa.

Enfriar durante 10 minutos sobre una rejilla. Pasado este tiempo, y sin desmoldar, pasar un cuchillo alrededor del molde, de una sola vez, para despegar la tarta de los laterales.

Dejar enfriar la tarta dentro del molde. Cuando esté totalmente fría, meterla en la nevera y dejarla de un día para otro, siempre dentro del molde.

Al día siguiente, retirar los laterales del molde. Desmoldar el *cheesecake* dándole la vuelta sobre un plato, y poniéndolo de nuevo en posición normal.

Se puede comer tal cual, o decorándolo con un poco de nata montada y unas pipas de calabaza recién tostadas.

COOKIES

Introducción

¿Sabías que, en su origen, las *cookies* eran un trocito de masa que se ponía dentro del horno para saber si la temperatura era o no la correcta? Su nombre en inglés deriva de la palabra holandesa *koekje*, que significa «tarta pequeña».

Las galletas me parecen un pequeño milagro. Algo tan reducido y tan fácil de hacer puede producir muchas sensaciones y un enorme placer.

Las galletas se hornean en unas bandejas especiales para ellas. Cuanto más claro sea el color, mejor. Si es posible, intenta comprar unas bandejas que tienen una cámara en la parte inferior para la circulación del aire. Esto hace que el horneado resulte muy uniforme. No intentes hornearlas en la bandeja negra que viene en tu horno, se te quemará la base.

Utiliza una cuchara de helado para dosificar la masa y para que todas las galletas tengan exactamente el mismo tamaño.

A la hora del horneado, sepáralas unas de otras unos 5 cm para que no se peguen.

CARROT CAKE COOKIES

(galletas de tarta de zanahoria)

*Esta receta es otra prueba más de la versatilidad de las zanahorias en la repostería; en este caso, en las galletas. Me parecen unos bocaditos deliciosos, casi como comer un trocito de tarta, de ahí su nombre. Además, son muy saludables gracias a que llevan fruta deshidratada (la piña) y pasas, verdura (la zanahoria) y frutos secos (las nueces pecanas).*

Ingredientes

(para 36 unidades)

**125 g de mantequilla**

120 g de azúcar moreno de caña

1 huevo de tamaño XL

200 g de harina

**1 cucharadita de canela en polvo**

**½ cucharadita de bicarbonato sódico**

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de extracto de vainilla

100 g de zanahoria rallada (2 zanahorias medianas)

**50 g de nueces pecanas**

100 g de pasas o de piña deshidratada (o 50 g de cada) Preparación Precalentar el horno a 175 ºC.

Preparar las bandejas con papel de hornear.

En un bol, tamizar la harina, el bicarbonato, la canela y la sal. Reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Añadir el huevo ligeramente batido y la vainilla, y batir hasta que esté totalmente incorporado.

Añadir la mezcla de la harina y batir hasta que esté integrada.

Finalmente, integrar la zanahoria rallada, las nueces pecanas, las pasas y/o la piña.

Con una cuchara de helado, echar cucharadas de masa sobre la bandeja de hornear que tenemos preparada, dejando un espacio de 5 cm entre una galleta y otra.

Hornear de 12 a 14 minutos, o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.

Dejar enfriar 1 minuto sobre las bandejas.

Retirar las galletas con una espátula y dejarlas terminar de enfriar sobre una rejilla.

Si no consigues nueces pecanas, puedes utilizar nueces normales.

¿Qué te parecería cubrir estas galletitas con queso Philadelphia por encima, como si fuera una tarta de zanahoria? Yo ya me lo estoy imaginando…

DIGESTIVE BISCUITS

(galletas digestivas)

*Las galletas «digestive» fueron creadas en el año 1799, en Edimburgo, por Alexander Grant, un joven empleado de la compañía McVitie's. Tuvieron éxito desde el principio; de hecho, siguen estando en el* ranking *de las diez galletas más vendidas en el Reino Unido. Pero no nos engañemos, estas galletas lo único que tienen de digestivo es el nombre…*

Ingredientes

(para 25 unidades)

**125 g de mantequilla**

60 g de azúcar moreno de caña 2 cucharaditas de melaza clara *(golden syrup)* 1 huevo de tamaño L

125 g de harina

150 g de harina integral

35 g de salvado de trigo

**1 cucharadita de polvo de hornear**

**Preparación**

Batir la mantequilla, el azúcar y el *golden syrup* hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Añadir el huevo ligeramente batido poco a poco, asegurándonos de que esté bien integrado antes de seguir añadiéndolo.

Tamizar las dos clases de harina, el salvado de trigo y polvo de hornear en un bol.

Incorporar los ingredientes secos en la mezcla de la mantequilla en tres veces, hasta conseguir una masa compacta.

Envolver la masa en papel film y refrigerar durante una hora.

Preparar una bandeja de hornear y cubrirla con papel de hornear.

Colocar la masa entre dos hojas de papel de hornear y aplanarla con un rodillo, hasta que tenga un grosor de 0,5 cm. Con un cortapastas redondo y de 7 cm de diámetro, cortar las galletas y colocarlas en la bandeja. Refrigerar durante otros 20

minutos más.

Precalentar el horno a 180 ºC.

Hornear durante 12 minutos, o hasta que adquieran un color marrón dorado. Dejar enfriar unos minutos antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen completamente.

Su nombre proviene de la creencia de que tenían propiedades antiácidas, ya que en su creación llevaban entre sus ingredientes bicarbonato sódico.

DOILY BISCUITS

(galletas de encaje)

*Estas galletas provocan «amor a primera vista». ¿No te parecen preciosas? Además de lo fácil que resulta hacerlas, la cantidad de diseños que puedes elaborar con tan sólo unos microcortadores y una pajita son incalculables, ¡todos ellos diferentes!*

Ingredientes

(para 20 unidades)

150 g de mantequilla

125 g de azúcar glas

**1 huevo de tamaño L**

2 cucharadas de melaza clara *(golden syrup)* o miel de caña Extracto de vainilla al gusto

**450 g de harina**

1 chorrito de leche para ligar la masa Material

Cortadores rizados

Cortadores con forma de flor Microcortadores de 1,5 cm Pajitas

Palitos de bambú

Preparación

Tamizar la harina y reservar.

Batir la mantequilla hasta que esté cremosa. En este punto, añadir el azúcar glas y continuar batiendo hasta que esté totalmente integrado.

Añadir el huevo, ligeramente batido, y batir junto con el extracto de vainilla y el *golden syrup* hasta que estén bien integrados.

A velocidad baja, añadir la harina que tenemos reservada hasta que esté justo incorporada.

Si vemos que la masa nos queda un poco seca, echar un chorrito de leche para ligarla.

Dividir la masa en dos porciones.

Estirar con un rodillo cada una de estas porciones entre dos papeles de hornear. La masa deberá quedar con un grosor aproximado de 0,5 cm.

Refrigerar estas porciones al menos dos horas o congelar durante 15 minutos.

Pasado este tiempo, comenzar a cortar las galletas con un cortador. Volver a congelar las galletas antes de hornearlas para que no pierdan la forma.

Hornear con el horno precalentado a 175 ºC de 10 a 15 minutos, dependiendo del tamaño de las galletas, o hasta que estén ligeramente doradas en los bordes.

Cuando estén horneadas, dejar reposar las galletas en la bandeja durante 5 minutos antes de transferirlas a una rejilla para que se enfríen totalmente.

La masa tiene que estar a una temperatura perfecta para que los cortes sean limpios. Es decir, si está demasiado blanda, obviamente perderá la forma. Si está demasiado congelada, es posible que se rompa.

Después de que cortemos la galleta y antes de hacer los microcortes, coloca la galleta en la bandeja de hornear definitiva, para no tener que moverlas más. Es increíble lo rápido que la masa pierde el frío.

También te puedes ayudar con pajitas y palitos de bambú para hacer los cortes.

Antes de hornearlas, es mejor volver a meterlas en la nevera o el congelador.

GINGERBREAD MEN

(hombrecitos de jengibre)

*Cuando hornees estas galletas, sabrás que ha llegado la Navidad. El olor del jengibre, la canela y la nuez moscada que saldrá de tu cocina será inconfundible. ¿Qué te parecería decorar tu árbol de Navidad con estas galletas y con un lazo de cuadritos rojos? Más navideño, imposible.*

*Conectamos el «Modo Navidad».*

Ingredientes

(para unas 25-50 galletas, dependiendo del tamaño del cortador)

**250 g de mantequilla**

105 g de azúcar moreno de caña claro

**125 g de azúcar**

350 g de melaza clara *(golden syrup)* o miel de caña 1 huevo de tamaño L

780 g de harina

1 cucharadita de bicarbonato sódico 1 cucharada de jengibre en polvo

**1 cucharadita de canela en polvo**

**½ cucharadita de nuez moscada**

½ cucharadita de sal

Preparación

Tamizar la harina junto con el bicarbonato, el jengibre, la canela, la nuez moscada y la sal.

Batir la mantequilla y los dos tipos de azúcar hasta que éste se haya disuelto por completo y se obtenga una mezcla cremosa.

Incorporar, a baja velocidad y muy lentamente, la melaza.

Añadir el huevo, ligeramente batido, y continuar batiendo a baja velocidad hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Añadir la mezcla de la harina en tres veces y batir a baja velocidad hasta que esté justo incorporado.

Dividir la masa en cuatro porciones iguales; estirar con un rodillo cada una de ellas entre dos papeles de hornear y darles un grosor de 0,5 cm.

Dejar enfriar como mínimo durante dos horas.

Precalentar el horno a 200 ºC.

Preparar dos bandejas cubiertas con papel de hornear.

Con un cortador con forma de hombrecitos de jengibre, cortar las galletas y pasarlas con una espátula a la bandeja que tenemos preparada.

Volver a enfriar en la nevera las galletas ya cortadas unos 15 minutos.

Repetir esta operación con las otras porciones de masa que tenemos reservadas. Los restos de masa que queden después de cortar las galletas se amasan de nuevo, se estiran con el rodillo y se enfrían entre 10 y 15 minutos en la nevera. Sólo podemos utilizar estos restos en dos ocasiones; de lo contrario, los hombrecitos perderán la forma.

Hornear los hombrecitos de jengibre durante 6 minutos o hasta que estén doraditos. Sacar del horno y dejar reposar en la bandeja durante al menos 5

minutos, antes de pasarlos a una rejilla para que se enfríen completamente. Son bastante frágiles hasta que empiezan a enfriarse.

Si tienes un cortador con texturizador, presiona éste ligeramente sobre tu hombrecito de jengibre ya cortado antes de meterlo en el horno. Si quieres darles un aire «rústico», aprovecha mientras están calentitos para ponerles, en los ojos y como botones, pasas, pepitas de chocolate o *sprinkles* de colores. También puedes decorarlos con glasa real (puedes ver la receta en la página 274). Utiliza unas pinzas para ponerle los *sprinkles* de colores y las perlitas. Si quieres colgarlos del árbol como decoración navideña, antes de hornearlos haz un agujerito en su cabeza con una pajita. Recuerda que no debes hacerlo muy cerca del borde para evitar que se te rompa.

Podemos preparar esta masa y conservarla en la nevera durante dos días o incluso congelarla durante dos meses.

PEANUT BUTTER COOKIES

(galletas de mantequilla de cacahuete)

*Aunque ya te dije en otra receta que la mantequilla de cacahuete no era santo de mi devoción, tengo que reconocer que pierdo la cabeza por estas galletas.*

Ingredientes

(para 25 unidades)

125 g de mantequilla derretida

**315 g de mantequilla de cacahuete**

105 g de azúcar moreno de caña claro 125 g de azúcar

1 huevo de tamaño L

1 cucharadita de extracto de vainilla

**220 g de harina**

½ cucharadita de polvo de hornear

½ cucharadita de bicarbonato sódico ½ cucharadita de sal

Preparación

Batir la mantequilla derretida, la mantequilla de cacahuete, los dos tipos de azúcar, el huevo y el extracto de vainilla hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Tamizar la harina junto con el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Añadir la harina a la mezcla de la mantequilla y batir a baja velocidad hasta que esté justo incorporado.

Con una cuchara de helado, hacer bolas de 5 cm de diámetro con la masa y colocarlas sobre la bandeja de hornear. Aplastar las bolas de masa con el culo de un vaso, hasta que queden de un grosor aproximado de 1 cm.

Con un pincel de cocina, enharinar el sello de «Home made», colocarlo sobre la galleta y apretar hasta obtener una impresión clara y que la galleta tenga un grosor aproximado de 0,5 cm. Colocarlas en la bandeja de hornear con un espacio de al menos 5 cm de separación.

Congelar las galletas durante al menos una hora, para evitar que la galleta se extienda y pierda la inscripción.

Calentar el horno a 180 ºC. Hornear hasta que estén ligeramente doradas, entre 14 y 17 minutos. Dejar reposar las galletas en la bandeja durante 10 minutos antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen completamente.

Deberemos pasarle un pincelito con harina al culo del vaso y al sello cada vez que lo utilicemos, ya que, si no, se nos pegará la masa.

Cuidado con no despistarse y dejar que las galletas se doren demasiado, ya que quedarían bastante duras.

Cuando las saquemos del horno todavía estarán blanditas y parecerá que no están del todo hechas, pero ten en cuenta que, cuando se enfrían, se endurecen.

Si quieres hacerlas más pequeñas, puedes darles el tamaño de una nuez y aplástalas ligeramente con un tenedor para que le queden unas bonitas marcas; reduce el tiempo de horneado a 12 o 15 minutos.

Hay dos tipos de mantequilla de cacahuete, una con trocitos *(crunchy)* y otra sin ellos *(smooth)*. Puedes utilizar la variedad que más te guste.

SNICKERDOODLES

(galletas de canela)

*Vaya nombre raro, ¿no? Es casi impronunciable, pero seguro que pasarás este pequeño detalle por alto cuando las pruebes. No tienen la textura típica de una galleta: son blanditas, como si fueran un pequeño bizcochito, y el sabor a canela es insuperable. Pero tienen un problema, ¡es imposible comerse sólo una!*

Ingredientes

(para 25 unidades)

125 g de mantequilla

**110 g de azúcar**

+ 2 cucharadas extra

1 huevo de tamaño L

1 cucharadita de extracto de vainilla

**250 g de harina**

½ cucharadita de nuez moscada en polvo

¾ de cucharadita de polvo de hornear

1 pizca de sal

**1 cucharadita de canela en polvo**

**Preparación**

Precalentar el horno a 180 ºC.

Preparar las bandejas con papel de hornear.

En un bol, tamizar la harina, la sal, el polvo de hornear y la nuez moscada.

Reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Añadir el huevo, ligeramente batido, en dos o tres veces hasta que esté totalmente incorporado. Añadir el extracto de vainilla.

Añadir poco a poco la harina, cucharada a cucharada, sin dejar de batir, hasta que la masa se despegue de las paredes del vaso.

En un platito, mezclar bien las cucharadas de azúcar con la cucharadita de canela.

Hacer bolitas del tamaño de una nuez con la masa y rebozarlas en la mezcla de azúcar y canela.

Colocar sobre una bandeja de hornear galletas separadas unas de otras aproximadamente 5 cm.

Aplastar ligeramente las galletas con la mano.

Hornear durante 15 minutos o hasta que los bordes estén firmes.

A mitad de la cocción, girar la bandeja 180º para que la cocción sea uniforme.

Sacar del horno y dejar reposar un par de minutos en la bandeja de

hornear antes de transferirlas a una rejilla para que se enfríen completamente.

Podría decirte que se conservan hasta tres días en un recipiente hermético, pero no te voy a engañar: en cuanto las pruebes, no podrás parar.

No sé si me vas a creer cuando te diga que es posible mejorar esta galleta, pero es así. Si te gusta el chocolate, es posible mejorarla, ¿cómo?

CHOCODOODLES (galletas de chocolate con canela) Para hacer la versión de chocolate sustituye 30 g de harina por 30 g de cacao en polvo y añade 25 g de azúcar.

CHOCOLATE CHIP COOKIES

(galletas de chocolate con chocolate)

*¡Estas galletas son una exageración! Y es que no te puedo decir otra cosa,*

*chocolate con chocolate, el colmo de los excesos, son desmesuradas hasta para mí.*

Ingredientes

(para 12-15 galletas muy grandes)

125 g de chocolate de cobertura

**125 g de mantequilla**

75 g de azúcar moreno de caña

50 g de azúcar

**1 cucharadita de esencia de vainilla**

1 huevo de tamaño XL, frío

**150 g de harina**

30 g de cacao en polvo Valor

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

½ cucharadita de sal 350 g de pepitas de chocolate Preparación

Fundir el chocolate al baño María y dejar enfriar un poco. Reservar.

Precalentar el horno a 175 ºC.

En un bol, tamizar la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal. Reservar.

Batir la mantequilla junto con el azúcar moreno y el azúcar unos dos minutos.

Cuando se haya disuelto totalmente el azúcar en la mantequilla, añadir la cucharadita de vainilla y seguir batiendo unos segundos más.

Agregar el chocolate derretido y seguir mezclando, parando de vez en cuando la máquina para bajar toda la mezcla.

Sin parar la máquina, añadir el huevo frío de nevera.

A velocidad baja, añadir los ingredientes secos en dos o tres veces, hasta que se haya incorporado todo y no queden restos de harina, pero con la precaución de no batir demasiado.

Al final, integrar a mano las pepitas de chocolate.

Con una cuchara de helado de 5 cm, hacer bolas con la masa. Colocarlas en una bandeja de horno a unos 5 cm de distancia la una de la otra, para que al expandirse no se peguen. No aplastarlas.

Dejar enfriar unos 15 minutos en el congelador.

Hornear entre 18 y 20 minutos.

Sacar del horno y dejar reposar 4 o 5 minutos en la bandeja. Luego pasarlas a una rejilla. Se endurecen al enfriar.

Estas galletas tienen una textura blandita a los 18 minutos y si las dejamos un par de minutos más obtendremos una textura crujiente. Ambas están muy buenas, dependiendo de las preferencias personales.

Si quieres, puedes dejar las bolas de masa congelada guardadas en una bolsa en el congelador. Si algún día te da una crisis y necesitas de inmediato algo dulce, las puedes meter directamente en el horno y le aumentas un par de minutos el horneado.

NUTELLA COOKIES

(galletas de Nutella)

*¡CUATRO INGREDIENTES! Sí, en mayúsculas, sólo cuatro ingredientes. ¿Puede haber algo más fácil y rápido de hacer? No tienes excusa. Están buenísimas solas, con un vaso de leche, con helado en el medio de dos galletas… y tanto frías como templadas.*

Ingredientes

(para 20 unidades)

1 huevo de tamaño L

100 g de azúcar

140 g de harina

**250 g de Nutella**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Preparar una bandeja de hornear galletas con un papel de hornear o lámina de silicona.

Batir el azúcar y el huevo.

Añadir la harina de golpe hasta que quede una mezcla grumosa. No importa que queden restos de harina.

Incorporar la Nutella y batir hasta obtener una mezcla grumosa.

Hacer bolitas de aproximadamente 2,5 cm de diámetro y colocarlas en la bandeja, con una separación de unos 5 cm entre una y otra.

Aplastar con el culo de un vaso. Si las queremos crujientes, aplastar mucho; si las queremos blanditas y «chiclosas», aplastar sólo ligeramente.

Hornear entre 7 y 8 minutos.

Dejar enfriar en la bandeja sobre la rejilla.

Esta misma receta se puede hacer sustituyendo la Nutella por

mantequilla de cacahuete.

Puedes sustituir la Nutella por Nocilla, pero, por favor, no lo hagas con ninguna marca blanca.

MIS FAVORITOS

ALL AMERICAN APPLE PIE

(tarta de manzana americana)

*A pesar de tratarse de un icono cultural estadounidense, ya que incluso se suele decir la frase*

*«As American as apple pie» (tan americano como una tarta de manzana), habría que empezar diciendo que no había manzanas en América y que las primeras semillas de esta fruta las llevaron los colonos en 1620, introduciendo la tradición europea (tanto británica como holandesa) de las tartas de manzana.*

Ingredientes

2 bases de masa brisa (masa quebrada), comprada 1 kg de manzana Granny Smith 1 cucharada de zumo de limón

**2 cucharadas de mantequilla derretida**

60 g de azúcar moreno de caña

1 ½ cucharaditas de canela en polvo

⅛ de cucharadita de nuez moscada en polvo 1 huevo de tamaño XL

2 cucharadas de nata líquida

**1 cucharada de azúcar**

+ ¼ de canela en polvo

Preparación

Pelar y cortar las manzanas. Trocearlas en láminas de medio centímetro.

Añadir estas láminas en un bol y mezclar con el zumo de limón, el azúcar, la canela y la nuez moscada. Mezclar bien hasta que esté todo perfectamente integrado.

Precalentar el horno a 200 ºC.

En un molde de Pyrex redondo de 23 cm colocar una de las bases de masa brisa.

Poner encima la mezcla de las manzanas.

Verter por encima la mantequilla derretida, que servirá como espesante de las manzanas.

Colocar encima la otra base de masa brisa.

Evitando los moldes, pintar la masa superior con el huevo batido y la nata líquida.

Espolvorear la mezcla de la canela con el azúcar.

Hacer unos cortes sobre la masa para que pueda respirar.

Meter el molde en el horno y, pasados 15 minutos, bajar la temperatura a 175 ºC.

Si vemos que la masa y los bordes se nos están dorando demasiado, taparlos con un poco de papel de aluminio.

Hornear entre 45 y 55 minutos, hasta que la masa esté doradita o hasta que las manzanas estén blanditas.

Dejar enfriar sobre una rejilla.

Esta tarta de manzana se debería comer tibia y acompañada de nata o de helado de vainilla. Esta última forma de comer la tarta es conocida como Apple Pie à la Mode. Si comprobamos que la masa brisa de la parte inferior se nos queda un poco cruda poner el horno con calor

sólo abajo los últimos 15 o 20 minutos.

Esta tarta no se desmolda; se sirve directamente del molde.

CHOC & PHILLY CAKE

(cake de chocolate y Philadelphia)

*Como en todos los* cakes *de chocolate, los sabores se intensifican con el tiempo, así que te recomiendo que, si puedes evitar la tentación, lo tengas al menos 24 horas en la nevera. La textura se volverá totalmente densa y, a pesar de lo contundente que pueda parecer, no resulta nada pesada.*

*Si te gusta el chocolate, éste es el* cake *que no querrás compartir. Pero no le cuentes el secreto a nadie:* ;-)) Ingredientes

100 g de mantequilla

125 g de azúcar

**200 g de queso**

**Philadelphia**

3 huevos de tamaño L

1 cucharadita de extracto de vainilla

150 g de chocolate de cobertura

100 g de pepitas de chocolate

150 g de harina

**1 cucharada de polvo de hornear**

**Preparación**

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar con aceite o espray de desmoldado un molde de *cake* alargado de 23 cm.

Derretir al baño María el chocolate de cobertura y reservar.

Tamizar dos veces la harina junto con el polvo de hornear.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa.

Añadir el extracto de vainilla.

Agregar el queso Philadelphia y batir un par de minutos más hasta que esté totalmente integrado.

Incorporar uno a uno los huevos, ligeramente batidos, sin agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Mezclar el chocolate derretido que tenemos reservado con esta masa.

Luego, añadir la harina poco a poco hasta que esté totalmente integrada y no quede ningún resto blanco.

Mezclar a mano, con una espátula, las pepitas de chocolate que tenemos reservadas.

Introducir la masa en el molde y alisar la superficie.

Hornear unos 45 minutos.

Sacar del horno y dejar reposar sobre una rejilla durante 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar y dejar enfriar totalmente.

Cuando esté frío por completo, envolverlo en papel film y dejarlo reposar en la nevera durante al menos 24 horas.

En la foto, el *cake* está recién hecho, con lo cual todavía tiene un color bastante claro y una apariencia esponjosa.

Después del reposo de 24 horas, presentará un aspecto menos esponjoso y más oscuro. Podremos saborear las

pepitas de chocolate como si estuviéramos comiendo una tableta de chocolate. A mí me encanta comerlo recién sacado de la nevera, porque resulta muy refrescante. Pero eso son rarezas mías. Es muy importante que el chocolate sea de excelente calidad, ya que es el sabor predominante de este *cake*. Si no tenemos pepitas de las buenas, podemos ponerle trocitos de chocolate de cobertura y, dependiendo de la cantidad de porcentaje de cacao, le añadiremos un poco más de azúcar.

CINNAMON CAKE

(cake de canela)

*Una recomendación desde el principio: cuando desmoldes este* cake, *hazlo sobre el fregadero para que caigan ahí los restitos de canela y azúcar. No es que me haya pasado a mí (porque, a mí, estas cosas no me suceden…), pero que no se te ocurra desmoldarlo en medio de la cocina, que luego tendrás azúcar y canela hasta en la sopa. Luego no me vengas a decir que no te avisé.*

Ingredientes

Para el azúcar de canela

**50 g de azúcar**

50 g de azúcar moreno de caña

½ cucharadita de canela en polvo ¼ de cucharadita de nuez moscada en polvo Para la masa

125 g de mantequilla

175 g de azúcar

2 huevos de tamaño XL

275 g de harina

**1 cucharadita de polvo de hornear**

¼ de cucharadita de bicarbonato sódico ¼ de cucharadita de sal

**225 g de nata fresca**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Preparar y engrasar con aceite o espray de desmoldado un molde para *cake* alargado de 23 cm.

En un bol, mezclar los dos tipos de azúcar, la canela y la nuez moscada, y reservar.

En otro bol, mezclar la harina junto con el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal.

Reservar.

Batir la mantequilla con el azúcar, durante 3 minutos, hasta que haya blanqueado y obtengamos una mezcla esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos. No agregar el siguiente hasta que se haya integrado el anterior. Continuar batiendo, al menos 1 minuto después de cada huevo.

Añadir la harina que tenemos reservada en tres veces, alternándola con la nata fresca, en dos veces, hasta que esté justo integrado.

Volcar un tercio de la masa en el molde y, sobre esta masa, echar un tercio del preparado con azúcar que habíamos reservado. Continuar con el resto de la masa y terminar espolvoreando con el resto de azúcar.

Con un cuchillo, hacer, de una sola vez, un zigzag en la masa.

Hornear durante 50 minutos o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente limpio.

Sacar del horno y dejar reposar unos 15 minutos dentro del molde; luego, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

No te preocupes demasiado si al dividir la masa no vuelcas

exactamente un tercio, ya que es sólo una orientación.

Cuando realices el zigzag con el cuchillo, sentirás la tentación de volver a hacerlo una segunda vez.

ATENCIÓN: ¡detente!, con una vez es suficiente para conseguir el efecto marmolado de la canela.

ORANGE TIGER CAKE

(cake atigrado de naranja)

*Este* cake *no sólo es muy atractivo, también resulta delicioso. Me chifla el contraste crujiente del chocolate con lo blandita que está la miga y el ligero sabor a naranja. Se trata de una combinación perfecta.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

200 g de azúcar

4 huevos de tamaño XL

250 g de harina

100 g de harina de maíz

**3 cucharaditas de polvo de hornear**

1 cucharadita de ralladura de naranja o de extracto de naranja

**300 g de chocolate de cobertura**

**Preparación**

Precalentar el horno a 180 ºC.

Engrasar un molde de *cake* de 22 cm con aceite o espray especial de desmoldado.

Tamizar la harina, la harina de maíz y el polvo de hornear, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Adjuntar el extracto o la ralladura de naranja.

A velocidad baja, añadir a cucharadas la harina hasta que esté justo integrada.

Volcar esta mezcla en el molde de *cake* engrasado que tenemos preparado y alisar la superficie.

Hornear entre 50 y 60 minutos, o hasta que, al pincharlo con una brocheta, ésta salga completamente limpia.

Sacar del horno y dejar reposar dentro del molde durante 15 minutos sobre una rejilla; luego, desmoldar y dejar enfriar por completo.

Cuando el *cake* esté del todo frío, lo envolveremos en papel film y lo dejaremos reposar 12 horas o incluso de un día para otro.

Pasado este tiempo, derretir 200 g del chocolate al baño María.

Con un cuchillo de sierra, realizar cinco cortes a lo largo del *cake*, de manera que éste quede totalmente dividido en cinco partes.

Comenzar por untar una parte del *cake* con una capa de chocolate y dejarla reposar, de lado, sobre la rejilla. Colocar la siguiente capa de *cake* sobre el chocolate derretido y untarla también de chocolate. Continuar así hasta poner la última parte de *cake* y dejar que se asiente el chocolate. Hay que tener en cuenta que, todo este tiempo, el *cake* estará de lado y no de pie.

Pasada una hora, derretir al baño María el chocolate que nos queda. Colocar el *cake* en su posición normal y verter sobre él el chocolate derretido.

Dejar que el chocolate se solidifique durante al menos cuatro horas. Si queremos acelerar el proceso, lo podemos meter en la nevera.

Es muy importante dejar reposar el *cake* las horas indicadas para que se asiente la miga y sea más fácil de cortar. Si lo cortas demasiado pronto, es posible que se desmigaje.

Es preferible cortarlo con un cuchillo de sierra, pero, antes de empezar, haz unas marcas en el *cake* para saber exactamente por dónde partir.

Aparentemente, el *cake* es más ancho de lo normal, pero sólo es una impresión óptica por las capas de chocolate que hay en medio.

Cuando untes las partes con el chocolate, ten la precaución de que éste llegue a todo el trozo, pero con cuidado de que no se salga.

PUMPKIN PIE

(pastel de calabaza)

*La historia de la calabaza nos lleva a la época de las colonias en América. Pero este pastel de calabaza no se parece nada al que comían los primeros colonizadores que miraban con desprecio las calabazas que les ofrecían los indios y que solían cocerlas o asarlas en sus fuegos. Se dice que las primeras calabazas simplemente se abrían por un lateral, se les quitaban las semillas, se rellenaban de huevos, leche y especias y se asaban; el puré resultante se comía. En la actualidad, la masa intenta ser la piel de la calabaza y el relleno, el puré que solían comer.*

Ingredientes

1 base de masa brisa (masa quebrada), comprada

**3 huevos de tamaño XL**

1 ½ cucharaditas de canela en polvo

¾ de cucharadita de jengibre en polvo

¼ de cucharadita de nuez moscada en polvo ¼ de cucharadita de clavo en polvo 1 pizca de sal

150 ml de nata líquida

**150 ml de leche**

175 g de azúcar moreno de caña

**450 g de puré de calabaza**

**Preparación**

Precalentar el horno a 175 ºC.

Colocar la masa brisa en un molde metálico redondo de 23 cm especial para este tipo de pasteles dejando que sobresalga unos 5 cm.

Doblar esta masa saliente metiéndola en el interior del molde, dándole forma con los dedos.

Colocar un papel de aluminio sobre la masa y a su vez colocar garbanzos para hornear la masa en blanco.

Hornear durante unos 20 minutos.

Colocar en un bol los huevos, batirlos ligeramente y mezclar con todas las especias hasta que estén perfectamente integradas.

Añadir la leche, la nata líquida y el azúcar, y mezclar bien.

Pasar esta mezcla por un colador sobre un cazo para evitar que tenga grumos.

Añadir a esta mezcla el puré de calabaza y cocer a fuego lento-bajo de 7 a 9

minutos, removiendo constantemente hasta que parezca que ha espesado un poco o hasta que el termómetro, si lo tenemos, marque 60 ºC. No debemos dejar que se cuaje ni que hierva; de lo contrario, tendríamos que tirar esta mezcla y empezar de nuevo. Retirar del fuego.

Pondremos la mezcla sobre la masa brisa y hornearemos entre 30 y 40 minutos, o hasta que el relleno haya cuajado. El centro del pastel se deberá mover un poco, como si fuera una gelatina, pues terminará de cuajar mientras se enfría.

Si vemos que durante la cocción los bordes se doran demasiado, cubrirlos con papel de aluminio.

Dejar enfriar sobre una rejilla al menos dos horas.

Este pastel de calabaza es delicioso como postre o como merienda, y se puede acompañar de una buena cucharada de nata montada.

BANANA LOAF

(cake de plátano)

*Esta receta es todo un clásico de la repostería americana. Resulta perfecto para tomar en cualquier momento, en el desayuno, a media mañana o para merendar. Si lo dejas reposar de un día para otro, los sabores se acentuarán y la miga quedará más asentada.*

Ingredientes

175 g de mantequilla

300 g de harina

**2 cucharaditas de polvo de hornear**

**½ cucharadita de bicarbonato sódico**

¾ de cucharadita de sal

250 g de azúcar

**3 huevos de tamaño L**

350 g de puré de plátanos maduros (3 o 4 plátanos grandes)

250 g de nata fresca

**75 g de pepitas de chocolate**

75 g de nueces cortadas en trocitos Preparación

Engrasar con aceite o con espray especial el molde de *cake* alargado de 23 cm.

Precalentar el horno a 175 ºC.

Tamizar juntos la harina, el bicarbonato sódico, el polvo de hornear y la sal, y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Añadir uno a uno los huevos, ligeramente batidos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado.

Incorporar el puré de plátano y batir.

A velocidad baja, añadir un tercio de la mezcla de la harina y batir. Adjuntar la mitad de la mezcla de la nata y continuar alternando los ingredientes, terminando con la harina.

Añadir las pepitas de chocolate y las nueces a mano con una espátula de silicona hasta que queden uniformemente incorporadas.

Verter la masa en el molde que tenemos preparado y hornear entre 60 y 70 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente seco.

Sacar del horno y dejar reposar dentro del molde durante 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

Con estas cantidades sale un *cake* muy grande. Si quieres, puedes

utilizar dos moldes más pequeños, dejando el horneado en unos 15 minutos, y congelar uno de ellos o regalárselo a alguien que quieras mucho.

BOSTON CREAM PIE

(tarta de crema de Boston)

*Aunque esta receta te parezca muy larga, sinceramente, no tiene ninguna complicación. En especial si, buscando algo fácil y rápido y haciendo trampa como yo, en vez de hacer una crema pastelera en condiciones le pones unas natillas.*

Ingredientes

250 g de mantequilla

200 g de azúcar

4 huevos de tamaño L

80 ml de leche

300 g de harina con levadura

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

**Para la crema pastelera**

100 g de azúcar

500 ml de leche

**75 g de harina**

3 de yemas de huevo de tamaño L

½ vaina de vainilla

Preparación

Precalentar el horno a 180 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial dos moldes desmoldables de 18 cm y prepararlos con papel de hornear en la base.

Batir, con la pala, la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa.

Incorporar uno a uno los huevos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Incorporar la vainilla.

Añadir la mitad de la harina y batir justo hasta que se haya integrado. Continuar con la leche y terminar con el resto de la harina. Batir hasta que justo se haya integrado.

Repartir esta masa uniformemente entre ambos moldes. Es muy importante que los dos tengan exactamente la misma cantidad de masa.

Hornear entre 25 y 30 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente seco.

Sacar del horno y dejar reposar sobre una rejilla durante 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar y dejar enfriar totalmente boca arriba, sobre una rejilla.

Cuando estén del todo fríos, los envolveremos en papel film, y los meteremos de un día para otro en la nevera para que se asiente la

miga.

Para la crema pastelera Llevar a ebullición la leche con la vaina de vainilla abierta.

Reservar.

En un bol aparte, mezcla la harina, el azúcar y las yemas junto con un poco de la leche tibia.

Agregar esta mezcla al resto de la leche y calentar hasta que espese sin dejar de remover.

Reservar en un recipiente cubierto con papel film y dejar enfriar. El papel film debe estar en contacto con la crema; de lo contrario, se formará una costra.

*Para preparar el* frosting *de esta receta, sigue las instrucciones de la página siguiente.*

# BOSTON CREAM PIE

(tarta de crema de Boston)

# CHOCOLATE

&

# SOUR

## CREAM

# FROSTING

(frosting de chocolate y nata fresca)

Ingredientes

100 g de chocolate de cobertura

**60 g de nata fresca**

30-60 ml de jarabe de maíz (opcional) Preparación

Derretir el chocolate al baño María.

Cuando el chocolate esté tibio, añadir la nata fresca a temperatura ambiente y batir a mano con unas varillas hasta obtener un color uniforme. Si la nata está demasiado fría, el chocolate se enfriará y quedará con grumos. No batir demasiado, ya que es posible que pierda un poco la textura y se separe.

Montaje

Colocar uno de los bizcochos sobre un cartón de tartas, para así poder transportarlo fácilmente.

Cubrir con natillas o con la crema pastelera a temperatura ambiente, sin llegar a los bordes.

Colocar el segundo bizcocho sobre las natillas, apretando ligeramente, y dejar que éstas sobresalgan un poco por los bordes.

Echar el *frosting* de chocolate a cucharadas encima del segundo bizcocho.

Dejar reposar un par de horas.

Esta tarta la podemos comer fría o a temperatura ambiente.

El bizcocho de esta receta, un clásico *Victoria Sponge Cake*, es una receta que vengo utilizando desde hace años, y que sirve lo mismo para un roto que para un descosido. Es una de las pocas recetas que me sé de memoria y por ello no necesito tener la libreta a mano para comprobar cantidades; es la base de infinidad de postres y todo un clásico en los libros de repostería.

CARROT AND COCONUT CAKE

(cake de zanahoria y coco)

*A pesar de que el coco no es algo que use mucho, me encanta el toque que le da a los postres. El olor, el sabor y la jugosidad de este bizcocho harán que pronto se convierta en uno de tus preferidos.*

Ingredientes

420 g de harina

**1 cucharadita de bicarbonato sódico**

**¾ de cucharadita de sal**

3 huevos de tamaño L

**300 g de azúcar**

300 ml de aceite de oliva de sabor suave

2 cucharadas de extracto de vainilla

150 g de zanahoria rallada

**100 g de coco seco rallado**

100 g de nueces de macadamia en trocitos

125 ml de *buttermilk*

Preparación

Precalentar el horno a 175 ºC.

Preparar un molde de *cake* alargado de 27 cm con aceite o espray especial de desmoldado.

Batir los huevos y el azúcar durante un par de minutos hasta que el azúcar esté un poco disuelto y hayan espumado un poco.

Agregar el aceite y el extracto de vainilla y batir hasta que estén incorporados.

Tamizar la harina, el bicarbonato y la sal.

Incorporar un tercio de estos ingredientes secos a la mezcla del huevo.

Añadir la mitad del *buttermilk* y continuar alternando con la mezcla de la harina.

Batir hasta que justo esté incorporado, sin pasarnos.

Con una espátula de silicona, a mano, repartir uniformemente la zanahoria rallada, el coco rallado y las nueces.

Repartir esta mezcla entre ambos moldes y hornear entre 55 y 65 minutos.

Sacar del horno y dejar reposar sobre una rejilla durante 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar con cuidado y dejar enfriar totalmente.

Las nueces de macadamia se pueden sustituir por nueces normales, pecanas o avellanas.

Este bizcocho se puede conservar perfectamente a temperatura ambiente cubierto con papel film durante una semana.

COFFEE & WALNUT CAKE

(tarta de café y nueces)

*Soy bastante cafetera, pero no me considero una cafetera empedernida; con esto quiero decir que por las mañanas no funciono sin café, y a media mañana también necesito otro irremediablemente. Por las tardes, sin embargo, ni lo pruebo, pero siempre estoy abierta a tomar un trocito de tarta con sabor a café.*

Ingredientes

200 g de mantequilla

200 g azúcar

4 huevos de tamaño XL

**200 g de harina con levadura**

200 g de nueces cortadas en trocitos 3 cucharadas de café *espresso* bien cargado Preparación

Precalentar el horno a 170 ºC.

Engrasar con aceite o con espray especial un molde desmoldable de 20 cm y prepararlo con papel de hornear en la base.

Batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y que sea esponjosa. Incorporar uno a uno los huevos, y batir a velocidad baja. No agregar el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Incorporar el café.

Añadir la harina y las nueces, y batir justo hasta que se haya integrado.

Si fuera necesario, terminar de batir a mano con una espátula de silicona, para que las nueces queden uniformemente repartidas en la masa.

Volcar esta masa en el molde y alisar la superficie con una espátula.

Hornear entre 45 y 55 minutos, o hasta que, al pinchar con un palillo, éste salga totalmente seco.

Sacar del horno y dejar reposar sobre una rejilla durante 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar y dejar enfriar totalmente boca arriba, sobre una rejilla.

COFFEE & WALNUT CAKE

(tarta de café y nueces)

WHIPPED CREAM & CHEESE FROSTING

(frosting de nata montada y queso)

Ingredientes

270 g de queso Philadelphia, fresco al tacto 100 g azúcar moreno de caña **125 g de nata para montar**

3 cucharadas de café *espresso* bien cargado Para el relleno Chocolate rallado

Preparación

Montar la nata y reservar.

Batir el queso con el azúcar hasta obtener una mezcla uniforme y cremosa.

Incorporar el café.

Añadir la nata montada a la mezcla del queso y mezclar hasta que justo esté integrado.

Para decorar, simplemente le puedes poner un poco de chocolate rallado. El contraste de sabores es delicioso.

Si no eres amante del café, puedes omitirlo directamente y añadir

extracto de vainilla.

CLASSIC BROWNIES

(brownies clásicos)

*¿Hay algo mejor que el olor de unos* brownies *que sale de la cocina? Son una de las cosas más fáciles y rápidas de elaborar. Se hacen a mano, no tienen ingredientes raros, no hay que esperar y, lo mejor, son tan ricos que no tienen nada que aparentar, porque ni siquiera tienen que ser perfectos.*

Ingredientes

(para 9 unidades de 5 x 5 cm)

75 g de mantequilla

170 g de chocolate de cobertura

170 g de azúcar

2 huevos de tamaño L

**1 cucharadita de extracto de vainilla**

½ cucharadita de café *espresso* soluble ½ cucharadita de sal

50 g de harina

**100 g de nueces picadas**

**Preparación**

Precalentar el horno a 165 ºC.

Preparar un molde cuadrado de 20 cm, colocando papel de hornear de manera que cubra el fondo y que cuelgue por los laterales.

Tamizar la harina, el café *espresso* soluble y la sal, y reservar.

Al baño María, derretir la mantequilla y el chocolate y remover hasta que estén derretidos sin que lleguen a calentarse. Retirar del fuego.

Incorporar el azúcar y batir con unas varillas. Parecerá que la mezcla tiene una textura arenosa.

Añadir los huevos uno a uno. Incorporar la vainilla y batir enérgicamente. Con suavidad, incorporar la mezcla de la harina que tenemos reservada hasta que justo esté incorporada.

Con una espátula, integrar a mano las nueces picadas.

Volcar esta mezcla sobre el molde que tenemos preparado y alisar la superficie.

Hornear los *brownies* 30 minutos, o hasta que se forme una costra en la parte superior y que, al insertar un palillo, éste salga limpio.

Sacar del horno y colocar el molde sobre una rejilla; dejar enfriar totalmente, unas tres horas.

Pasado este tiempo, darle la vuelta al molde, retirar el papel de hornear y volver a darle la vuelta.

Cortar los laterales con un cuchillo que habremos calentado con agua, para que queden perfectamente uniformes.

Los *brownies* suelen secarse con rapidez. Se conservan perfectamente cubiertos con papel de aluminio.

Si quieres convertir estos *brownies* en algo menos clásico, le puedes añadir trocitos de masa de galletas crudas que tengas guardada en el congelador, incluso unas galletas Oreo partidas por la mitad.

RED

# VELVET

&

# CREAM

## CHEESE

# BROWNIES

( *brownies* de terciopelo rojo y queso)

*Se cree que los* brownies *fueron descubiertos por accidente, cuando un cocinero descuidado que intentaba hacer un pastel de chocolate olvidó usar levadura. Hay muchas recetas diferentes para los* brownies*, y las versiones sencillas sirven, a menudo, como introducción a la repostería. Me encantan este tipo de accidentes, ¿por qué no habrá más?*

Ingredientes

(para 9 unidades de 5 x 5 cm)

85 g de mantequilla

115 g de chocolate de cobertura

150 g de azúcar

**2 huevos de tamaño L**

+ 1 yema

**75 g de harina**

1 cucharada de cacao en polvo Hershey's ⅛ de cucharadita de sal 1 cucharada de colorante rojo en gel 250 g de queso Philadelphia **70 g de azúcar**

½ cucharadita de extracto de vainilla Preparación

Precalentar el horno a 175 ºC.

Preparar un molde cuadrado de 20 cm, colocando papel de hornear de manera que cubra el fondo y que cuelgue por los laterales.

Tamizar la harina, el cacao y la sal, y reservar.

Al baño María, derretir la mantequilla y el chocolate y remover hasta que justo estén derretidos sin que lleguen a calentarse. Retirar del fuego.

Incorporar el azúcar y batir con unas varillas. Parecerá que la mezcla tiene una textura arenosa.

Añadir uno a uno los huevos y batir.

Suavemente, incorporar la harina tamizada que tenemos reservada hasta que justo esté incorporada.

Incorporar la cucharada de colorante rojo y mezclar hasta que esté total y uniformemente integrada.

Volcar esta mezcla en el molde que tenemos preparado.

Batir el queso, la yema de huevo, el azúcar y el extracto de vainilla hasta que todos los ingredientes estén totalmente integrados.

Echar cucharadas de esta mezcla sobre la mezcla de Red Velvet que teníamos ya en el molde. Con una espátula, haremos un efecto marmolado, sin pasarnos.

Hornear entre 30 y 40 minutos.

Sacar del horno y colocar el molde sobre una rejilla; dejar enfriar totalmente, unas tres horas.

Pasado este tiempo, podremos darle la vuelta, retirar el papel de hornear y volver a darle la vuelta.

Cortar los laterales con un cuchillo que habremos calentado con agua, para que queden perfectamente uniformes.

Guardar en la nevera, tapados con papel de aluminio.

Si te gusta el toque del queso en los *brownies*, prueba a añadir la mezcla del queso sobre la masa de los Classic Brownies de la página anterior y añádele 10 minutos más de horneado.

GALLETAS DECORADAS

## Introducción

Recuerdo perfectamente la primera vez que vi unas galletas decoradas, hace unos años.

Me dejaron impresionada. Desde entonces no paré hasta aprender a hacerlas. Debo decir que tardé un año en conseguir los materiales. En aquel tiempo, aquí, en España, no había tiendas *on-line*, y nadie sabía o entendía de qué estaba hablando. Los cortadores que encontraba eran muy limitados, nada a la altura de lo que yo quería hacer.

Desde entonces han pasado algunos años y ha corrido mucha agua bajo el puente.

Ahora, gracias al auge de la repostería, hay infinidad de tiendas donde puedes adquirir cortadores, rodillos especiales, bandejas para hornear… sólo necesitas tener ganas de ponerte a ello.

No te negaré que son un poco trabajosas de elaborar. Primero tendrás que conseguir hacer una masa perfecta, luego dominar la glasa y, después, sus consistencias, pero, una vez que lo logres, te crearán adicción.

A continuación te dejo todo lo que sé y lo que he aprendido para hacer galletas decoradas. Espero que te animes a prepararlas.

## La masa

Lo primero que tenemos que tener claro es que las galletas decoradas no son unas galletas normales. No son esas que nos vamos a comer mojándolas en la leche o en el café. Deben ser unas galletas «todoterreno», que aguanten el «tipo» soportando el peso y la humedad de la glasa y que encima estén ricas. Para esto tienen que llevar una alta proporción de harina, para que sean firmes y consistentes. También deben ser gorditas, como mínimo de 0,6 cm de grosor, y totalmente uniformes y lisas, para que, al cubrirlas con la glasa, ésta tenga el mismo espesor en todos los lados de la galleta y no se escurra por los extremos. A continuación te dejo mi receta de galletas de mantequilla especial para decorar galletas. Si la sigues, te

deben salir unas 20 o 25 galletas grandes, de entre 8

y 10 cm, pero obviamente la cantidad total depende del tamaño de las galletas y de las veces que estires la masa.

Si no tienes un robot de cocina potente, te recomiendo que sólo hagas la mitad de los ingredientes y que termines de mezclar la harina a mano.

# GALLETAS DE MANTEQUILLA PARA

## DECORAR

Ingredientes

250 g de mantequilla

**200 g de azúcar glas tamizado**

1 huevo de tamaño XL + 1 yema

**650 g de harina tamizada**

1 chorrito de leche para ligar la masa

Aroma al gusto (vainilla, canela, jengibre, nuez moscada, extracto de limón, extracto o ralladura de naranja)

Preparación

Batir la mantequilla y el azúcar glas hasta que estén justo integrados. No queremos que la masa coja nada de aire.

Añadir el sabor deseado, así como el huevo y la yema ligeramente batidos muy poco a poco. Batir a una velocidad baja hasta que esté integrado.

Sin dejar de batir, añadir la harina a cucharadas, lo más lentamente posible y sin parar nuestra batidora, sin prisa pero sin pausa.

Cuando la harina se esté terminando, la masa comenzará a «desmigarse». En este momento, incorporar un par de cucharadas de leche y seguir batiendo de nuevo hasta que se haya ligado la masa, forme una bola y se haya despegado de las paredes del vaso

mezclador.

Si te pasas con la leche y la masa queda muy húmeda, échale un poco más de harina. Lo ideal es ir echando la leche muy despacio.

La masa deberá estar pringosa, debido a la mantequilla, pero no pegajosa.

Estirado y horneado de todas las galletas

Coloca sobre la encimera un papel de hornear y, sobre él, la masa de las galletas.

Termina de amasar y de integrar los restos de harina a mano. Dale forma redonda y divide la masa en cuatro trozos iguales.

Reserva tres trozos, y dale de nuevo forma redonda al cuarto trozo con las manos.

Coloca un papel de hornear en la base, pon la masa y coloca otro papel de hornear encima. Estira la masa con un rodillo especial con gomitas a los lados, que sirven para conseguir que la masa, en toda su superficie, tenga un grosor uniforme. Cuando consigas el grosor deseado, guarda esta masa sobre una bandeja de hornear en la nevera. Haz lo mismo con los tres trozos restantes.

La masa se debe dejar enfriar en la nevera al menos 45 minutos. Si tienes prisa, puedes acelerar el proceso metiéndola en el congelador 15 minutos. Coloca la masa de tal manera que no coja ninguna arruga ni se doble, y siempre el trozo más grande en la parte inferior. Lo ideal sería que la bandeja de hornear cupiera en la nevera y pudieras meter los cuatro trozos uno sobre otro. La masa se puede dejar en la nevera de un día para otro o incluso hasta tres días. Cuando la saques, ten cuidado: si la masa está demasiado fría o congelada, es posible que se te rompa al cortar.

A la hora de cortar las galletas, retira el papel de la parte superior y corta las galletas con un cortador. Coloca todas las galletas que sean del mismo tamaño directamente sobre la bandeja de hornear.

Al no llevar ningún tipo de levadura, la galleta no se expande mucho, pero deja un par de centímetros de separación entre una y otra. No es preciso colocar papel de hornear en la bandeja de las galletas; tan pronto como las saques del horno, cuando todavía están calientes, las despegas suavemente de la bandeja y las dejas reposar durante 5

minutos y ya no se pegarán. Te parecerá que están un poco blandas, pero endurecerán al enfriar.

Cuando los recortes sobrantes estén a temperatura ambiente, únelos amasando un poco, hasta que queden perfectamente integrados, estíralos entre dos papeles y ponlos a enfriar en el congelador por lo menos 15 minutos. Estos recortes los podremos utilizar dos veces. Después del segundo estirado, la textura de la galleta no será la misma, quedará un poco correosa y tenderá a encogerse. Si no amasas bien y los trocitos no quedan perfectamente integrados, afectará a la superficie de la galleta, que no quedará tan lisa como la de las galletas que cortamos de una masa estirada sólo una vez.

La bandeja de galletas ya cortadas se debe enfriar de nuevo unos 15 minutos en la nevera o en el congelador. Este paso es «obligatorio», ya que, en caso contrario, las galletas perderán la forma.

Ten en cuenta que todas las galletas que coloques en la bandeja deberán tener el mismo tamaño, ya que las de distinto tamaño no tardan el mismo tiempo en hacerse. Lo ideal, para las galletas de una media de 10 cm, son de 12 a 15 minutos de horneado. Pasados 12 minutos, hay que estar muy pendiente, pues un minuto de más o de menos puede marcar la diferencia entre una galleta perfectamente horneada y una galleta quemada.

Pero esto es algo muy relativo, ya que depende totalmente del tamaño de las galletas.

La temperatura correcta es algo básico, por lo que te recomiendo el uso de un termómetro que te indique la temperatura correcta. También te sugiero utilizar un reloj de cocina con alarma.

Cuando saques las galletas del horno, debes tener en cuenta que sus bases se siguen tostando. Por eso, si quedan un poco claritas, las podemos dejar enfriar sobre la misma bandeja; si no, con que las dejemos reposar 5 minutos será suficiente; ya las podremos mover, con la ayuda de una espátula especial de galletas, y poner a enfriarlas en una rejilla.

Si quieres decorar las galletas inmediatamente, debes saber que hay que dejarlas enfriar dos horas como mínimo, aunque yo te recomiendo dejarlas reposar de un día para otro.

Puedes congelar las galletas recién horneadas y frías en táperes herméticos entre hojas de papel de hornear, durante dos meses. Cuando las vayas a utilizar, las pones directamente sobre las rejillas, a temperatura ambiente, al menos dos o tres horas antes de decorarlas. Las galletas ya decoradas no se deben congelar.

Bandejas para hornear galletas

Existen unas bandejas especiales para galletas. Son totalmente lisas y tienen sólo un borde para poder agarrarlas; además, tienen dos capas: una de ellas permite la circulación del aire para que la base de las galletas se hornee uniformemente. También deben ser de color claro, ya que los colores oscuros atraen más el calor, no hornean uniformemente y queman las bases de las galletas. Lo ideal es hacerse con tres o cuatro bandejas de hornear, ya que tendremos una en el horno, otra con las galletas que salen del horno, otra enfriando en la

nevera y otra para colocar las galletas.

Las bandejas tienen que estar frías cuando coloquemos sobre ellas las galletas, ya que, si están calientes, la mantequilla se derretirá y las galletas perderán su forma. Si no tenemos varias bandejas para hornear, debemos enfriar la bandeja debajo del grifo y secarla totalmente entre cada hornada.

Variantes a las galletas de mantequilla

**Galletas de mantequilla de chocolate**

Sustituir 100 g de harina por 100 g de cacao en polvo sin azúcar. Podemos añadirle también 50 g más de azúcar glas.

No necesitan ningún tipo de sabor extra, pero sí les podemos añadir un chorrito de extracto de naranja.

**Galletas de mantequilla y queso**

Sustituir 50 g de mantequilla por 50 g de queso Philadelphia. Las galletas quedarán muy blanquitas.

La glasa

Tan sólo con escuchar ese nombre, glasa, ya da miedo. Te aseguro que no es para tanto.

Si la temes, la glasa «olerá» tu miedo y hará que se te resista, pero tú eres quien debe dominar la glasa y no la glasa a ti.

La glasa es, básicamente, clara de huevo con azúcar glas. Ésa es la receta, la cosa no da más de sí. Es cierto que las primeras veces se te puede resistir, pero no desistas. Intenta ceñirte a una única receta de glasa, no experimentes probando diferentes recetas, céntrate en conseguir que te salga la glasa por primera vez. Cuando lo logres, ya podrás experimentar sin miedo.

Antes de continuar leyendo, te pido un minuto de silencio por todas esas claras de huevo y esos kilos de azúcar glas que se han ido directos a la basura. Será la última vez que te pase.

Ingredientes

1 clara de huevo pasteurizada (30 g, aproximadamente)

250 g azúcar glas «industrial» tamizado (aproximadamente)

¼ de cucharadita de cremor tártaro (opcional)

¼ de cucharadita de esencia de vainilla transparente (o cualquier otro extracto natural o artificial sin color y sin aceite)

Preparación

Tamizar el cremor tártaro con el azúcar glas. Si no tienes cremor tártaro, no pasa nada.

Añadir la mitad del azúcar glas tamizado a las claras y empezar a batir. Cuando esté totalmente integrado, agregar de una vez el resto del azúcar, reservando un par de cucharadas, y continuar batiendo hasta que la glasa haya cambiado de consistencia, esté bastante espesa y totalmente blanca.

Añadir el extracto de vainilla. Verás que cambia la consistencia. Incorporar un poco más de azúcar para conseguir una consistencia fuerte. Es decir, que la glasa no se caiga de la varilla. Cualquier gota de líquido que le añadamos a la glasa cambiará su consistencia, así que hay que estar pendiente en este paso y añadir más azúcar glas si es necesario.

Cuando adquiera la consistencia deseada, es decir, no se cae de la varilla de nuestra batidora y hace una especie de «piquito», pasarla a un bol y cubrirla con papel film, de manera que éste esté totalmente en contacto con la glasa. Lo podemos conservar hasta dos semanas en la nevera (si utilizamos claras pasteurizadas). Si lo vamos a usar directamente, sólo la cubrimos con un paño de cocina húmedo. Si lo dejamos al aire, se secará y se formará una costra, volviendo la glasa totalmente inutilizable.

La glasa se conserva mucho mejor si no está coloreada.

Repartir la glasa en tantos boles como colores necesitemos. Utilizar colorante en gel o en pasta; mezclar hasta conseguir el tono deseado. No hay que usar, nunca, colorante líquido para la glasa.

Glasa con merengue en polvo

4 tazas de azúcar glas «industrial» tamizado

**3 cucharadas de polvo de merengue**

**5-6 cucharadas de agua**

Mezclar bien el azúcar con el polvo de merengue, añadir el agua a temperatura ambiente y batir a velocidad media durante 7 minutos. Si queremos obtener la consistencia del relleno, deberemos añadirle más agua, poco a poco, hasta conseguir la consistencia deseada.

El azúcar glas

El azúcar glas debe ser «industrial» y tiene que estar perfectamente tamizado, ya que, si tiene cualquier grumo, se obturará la boquilla por la que debe salir la glasa. No sirve el hecho en casa. La cantidad de azúcar que necesite la glasa depende siempre de la consistencia que se quiera conseguir y de las condiciones climatológicas de donde vivamos.

Consistencias de la glasa

Hay varias consistencias para la glasa, dependiendo del uso que le vayamos a dar. Yo utilizo dos distintas: una para el delineado y otra para el relleno de la galleta.

La glasa del delineado debe tener la consistencia de la pasta de dientes; la del relleno, la de la cola de carpintero. El delineado con glasa es una especie de dique cerca del borde de la galleta que sirve

para que no se salga la glasa de relleno. La glasa de relleno es una glasa exactamente igual que la del delineado, pero un poco más líquida.

La glasa del relleno se obtiene partiendo de la glasa del delineado y se consigue añadiendo gotitas de agua poco a poco hasta obtener la consistencia deseada. Es decir, no debe ser tan espesa que no se mueva cuando apretamos el biberón, ni tan líquida que se nos salga de la galleta a pesar del borde.

No te puedo dar una cantidad exacta de cuántas gotitas precisas para cambiar la consistencia, porque depende de la cantidad de glasa que hayas hecho y, en vez de gotitas, puede ser que necesites añadir cucharaditas. Cada vez que añadas agua debes batir la glasa hasta que el agua se haya repartido uniformemente. No existe una medida exacta, sino aproximada, y nuevamente depende de muchos factores: de la humedad del día, del ambiente en que la hagamos, de la marca del azúcar glas… Cuantas más veces hagas la glasa, más capaz serás de predecir exactamente cómo va a quedar, pero nunca quedará igual; en mi caso, sólo la experiencia provoca que cada vez me vayan quedando mejor.

Volvemos a la glasa que hemos rebajado con unas gotitas de agua. Cuando consigas la consistencia de cola de carpintero, la glasa tiene que reposar durante al menos 15 o 20

minutos en un bol hermético o cubierto con un paño húmedo. Pasado este tiempo de reposo, las burbujas que se hayan formado al batir la glasa con el agua habrán subido a la superficie. Pasa suavemente una espátula de silicona por la superficie para que desaparezcan. De esta manera, eliminas casi totalmente la cantidad de burbujas de aire que, a la hora de decorar, pueden afear e incluso estropear las galletas. No desaparecerán del todo, pero las más pequeñas que nos surjan cuando rellenes las galletas las puedes pinchar con la puntita de un palillo.

Cuando hayas eliminado las burbujas de aire, hay que pasar la glasa a un biberón que permanecerá tapado hasta su uso. Si el biberón no tiene tapón, utiliza un papel de cocina húmedo, para que no se seque la glasa y para mantener limpia la punta.

La glasa empieza a cambiar la consistencia al poco rato de estar hecha, por lo que es preferible prepararla justo antes de empezar a decorar. De un día para otro cambia la textura: la glasa del delineado se vuelve mucho más «harinosa», y en la del relleno es posible que se haya separado el agua y que haya que volver a mezclar y volver a

ajustar las consistencias.

Se debe comprobar la consistencia de la glasa antes de empezar a decorar. Para comprobar la del delineado, se pone un poco de glasa dentro de una boquilla y se empuja con el dedo mientras se dibujan dos cruces con la glasa. Las líneas que se cruzan no deberán fundirse la una con la otra, sino mantenerse. Si las líneas se funden, la glasa necesita un poco más de azúcar. De todos modos, la glasa no debe quedar demasiado dura, ya que se despegará de la galleta.

En cuanto a la glasa de relleno, la forma de comprobarlo es coger una cucharadita de glasa y dejarla caer sobre la glasa que tenemos en el bol. La glasa que caiga sobre la glasa del bol deberá desaparecer y quedar totalmente lisa cuando contemos hasta seis.

Recuerda que la glasa espesa un poco con el reposo.

Colorear la glasa

Es preferible colorear la glasa cuando tiene la consistencia del delineado. Luego, se separa la cantidad que vamos a utilizar para el delineado y el resto se rebaja con agua.

De esta manera es más fácil conseguir el mismo color para las dos glasas.

A la hora de añadir el colorante a la glasa debemos ir poco a poco. Siempre es más sencillo oscurecer un color que aclararlo. Si necesitamos aclararlo sólo un poco, le podemos añadir glasa blanca o colorante blanco.

Es recomendable guardar siempre un poco de glasa de color blanco, por lo que pueda pasar, por si nos quedamos cortos, por si hay que retocar una galleta, por si queremos seguir practicando, por si, por si… También resulta una buena idea no quedarnos cortos en la glasa de color, y es mejor hacer un poco de más y que nos sobre, ya que, si necesitamos hacer una nueva mezcla, será difícil lograr exactamente el mismo tono.

La consistencia de la glasa depende del color y de la cantidad de gotas que le pongamos. Es decir, la glasa reacciona diferente con cuatro gotas de colorante rosa que con la misma cantidad de colorante verde: con este último es posible que espese más.

Delineado y relleno

El delineado de las galletas se hace con una manga pastelera y una boquilla que va sujeta con un acoplador. Para el delineado, se suelen utilizar las boquillas del número 2

o del número 3, dependiendo del tamaño de la galleta. Es muy importante que, al

rellenar la manga pastelera, no pongamos demasiada cantidad de glasa, justo la que quepa en nuestra mano. Primero porque será más cómodo y no se nos cansará tanto la mano. Y segundo porque, si tenemos mucha cantidad, se nos terminará calentando la glasa y variará la consistencia.

Antes de empezar a delinear, resulta interesante hacer un «calentamiento» previo para las muñecas, es decir, hacer unas cuantas líneas, círculos y zigzags con la manga sobre un papel, o sobre una galleta que utilizaremos como «borrador».

Cuando vayamos a delinear, la boquilla no debe tocar en ningún momento la galleta: hay que tenerla a una altura de uno o dos centímetros por encima del borde y a un ángulo de 45º. Esto hace que tengamos más control sobre el lugar hacia donde queremos dirigir la glasa. Sin nos salimos del borde, podemos intentar colocarlo sobre las galletas con un palillo. Si realmente nos ha salido mal, podemos retirar toda la glasa con una espátula y empezar de nuevo. Es preferible hacer el delineado de tres o cuatro galletas, e inmediatamente «rellenar» la galleta con la glasa del biberón. De esta manera, la glasa del relleno y la del delineado se «funden», dejando el borde de la galleta mucho más uniforme.

Rellenaremos la galleta con un biberón lleno de glasa en forma de zigzag. La consistencia de la glasa provocará que ésta tienda a unirse e ir hacia los bordes (si la glasa no se mueve, está claro que no hemos conseguido la consistencia correcta, por eso es importante comprobar la consistencia antes de empezar a decorar). Usaremos un palillo o un palito de bambú para «forzar» a la glasa a que rellene todos los espacios. Si vemos que nos hemos quedado cortos con la glasa, le

podemos echar un «chorrito»

más. La cantidad que debemos emplear, nuevamente, es «a ojo»: no debemos echar tanta glasa que se nos salga por encima del relleno, ni tan poca glasa que nos queden «calvas» en nuestra galleta. La medida ideal es que la glasa quede gordita, a la misma

altura del delineado o un poquito por encima. Por eso es tan básico que la galleta esté colocada totalmente plana.

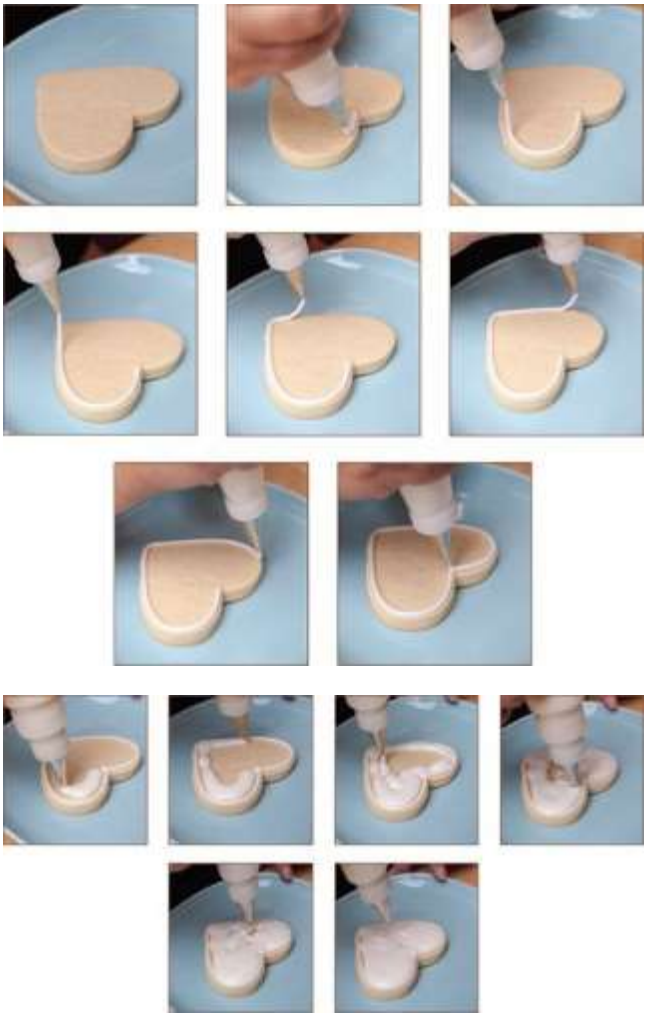
Cuando hayas hecho el delineado y el relleno y hayas pinchado las burbujas de aire que suben a la superficie, la galleta ya no se debe tocar. Con mucho cuidado, la colocaremos sobre una rejilla. La rejilla debe estar perfectamente nivelada; de lo contrario, la glasa, que todavía no se ha secado, perderá la forma y quedará más alta de un lado que de otro. Una vez que la galleta esté en la rejilla, la debemos dejar secar durante al menos 12

horas antes de darle un segundo delineado, si el diseño lo necesita, y proceder con los detalles finales.

Técnicas de decorado

**Delineado** *(outlining)*

Consiste en delinear el contorno de una galleta.

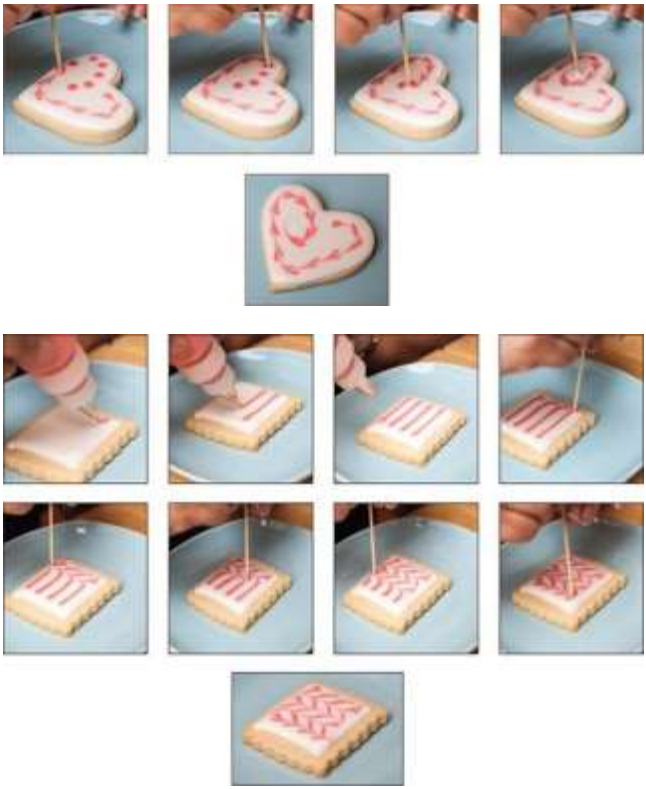


**Relleno** *(flooding)*

Consiste en rellenar (inundar) la galleta. Esta glasa se mantendrá gracias al delineado.

**Húmedo sobre húmedo** *(wet on wet)*

Mientras la glasa de relleno está húmeda, volver a rellenar con glasa de otro color o bien puntos o bien líneas. En este caso es interesante que no pongas demasiada glasa de relleno, ya que es posible que rebose la glasa sobre el delineado.



**Jaspeado** *(marbling)*

Después de haber realizado un *wet on wet*, con un palillo arrastraremos la glasa haciendo dibujos para dar un efecto de vidriado o marmolado.

**Azucarado** *(sugaring)*

Consiste en echar azúcar o bolitas de colores sobre la parte de la glasa que todavía no ha secado.

¿ Qué ha fallado ?

A pesar de haberte dado todos los consejos necesarios para que las recetas de este libro te salgan mejor que bien, siempre queda el factor sorpresa. Es decir, cuando tu bizcocho se convierte en un accidente geográfico y lo que debería ser una llanura se asemeja más a una montaña o a un valle.

Ya te dije que las recetas de esta obra están probadas y comprobadas, pero hay ocasiones en que, cuando algo tiene que salir mal, sale mal. Ante todo, no te desanimes, estas «pequeñas tragedias» no sólo te pasan a ti. A mí también me ocurren, muchas veces, y de hecho a mí me ha pasado casi todo lo que viene a continuación (¡¡chisss!!, no me descubras, no se lo digas a nadie). Como no voy a poder estar contigo cuando esto suceda, aquí te dejo una serie de preguntas que te puedes hacer para descubrir qué es lo que te ha podido salir mal en una receta.

Bizcochos en general, *bundts*

**Si tu bizcocho se hunde en el centro:**

 ¿Has abierto la puerta del horno en los primeros 15 minutos de

horneado?

□ ¿Le has puesto demasiado polvo de hornear o exceso de bicarbonato?

□ ¿Has horneado el bizcocho inmediatamente después de preparar la masa o lo has dejado reposar?

□ ¿Has sacado el bizcocho del horno antes del tiempo necesario?

□ ¿Estaba la temperatura del horno demasiado baja durante el horneado?

□ ¿Te has pasado en el batido de la mantequilla con el azúcar?

**Si tu bizcocho tiene una montañita en el centro:**

□ ¿Le has puesto demasiado polvo de hornear o exceso de bicarbonato?

□ ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta al principio del horneado?

**Si tu bizcocho tiene una montañita en el centro y se ha abierto como un volcán:**

□ ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta al principio del horneado?

**Se ha formado una corteza, pero el interior sigue crudo y, al crecer, ha roto la corteza y se ha salido la masa:**

□ ¿Has horneado el bizcocho en otra rejilla que no sea la central del horno?

□ ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta durante el horneado?

□ ¿Le has puesto demasiado polvo de hornear o exceso de bicarbonato?

□ ¿Has utilizado un molde más pequeño o de diferentes dimensiones del que indica la receta?

**Si los lados de tu bizcocho están quemados o crujientes:**

□ ¿Has usado demasiada mantequilla para engrasar el molde?

 ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta durante el horneado?

 ¿Qué tipo de grasa has empleado para engrasar el molde?

**Si tu bizcocho no sube uniformemente:**

 ¿Has integrado bien la harina en la masa?

 ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta durante el horneado?

 ¿Ha sido la temperatura del horno uniforme durante el horneado?

 ¿Has alisado bien la masa con una espátula, asegurándote de que la masa llegaba a todas las partes del molde?

 ¿Has integrado bien el polvo de hornear o el bicarbonato en la harina?

**Si tu bizcocho se encoge o sale más pequeño de lo esperado:**

 ¿Has utilizado un molde más grande o de diferentes dimensiones del que indica la receta?

 ¿Te has pasado con la cantidad de líquido?

 ¿Estaban los ingredientes recién sacados de la nevera y han enfriado la masa?

 ¿Has horneado mucho más tiempo del que indica la receta?

 ¿Te habrás pasado engrasando el molde?

 ¿Has utilizado el tipo de harina que indica la receta?

**Si tu bizcocho se te pega al molde:**

 ¿Has engrasado bien el molde?

 ¿Has dejado reposar el bizcocho los 10 o 15 minutos de rigor antes de desmoldar?

 ¿Has dejado enfriar demasiado tiempo el bizcocho dentro del molde?

 ¿Has sacado el bizcocho del horno antes del tiempo necesario?

**Si tu bizcocho es muy denso:**

 ¿Los huevos eran más grandes del tamaño que indicaba la receta?

 ¿Te has pasado con la cantidad de mantequilla o de aceite?

 ¿Has batido bien la mantequilla con el azúcar?

 ¿Le has puesto demasiado poco polvo de hornear o de bicarbonato?

 ¿Has batido demasiado la masa?

 ¿Estaba la temperatura del horno muy baja?

**Si tu bizcocho está muy seco:**

 ¿Te has pasado con la harina?

 ¿Te has pasado con la cantidad de líquido?

 ¿Has horneado mucho más tiempo del que indica la receta?

**Si tu bizcocho está muy tostado o tiene una corteza muy gruesa:**

 ¿Le has puesto demasiado azúcar?

 ¿Estaba la temperatura del horno demasiado alta durante el horneado?

**Si tu bizcocho es brillante y pegajoso:**

 ¿Estaba la temperatura del horno muy baja?

 ¿Has sacado el bizcocho del horno antes del tiempo necesario?

 ¿Le has puesto demasiado azúcar?

**Si tu bizcocho rebosa por los lados del molde:**

 ¿Has utilizado un molde más pequeño o de diferentes dimensiones del que indica la receta?

 ¿Le has puesto demasiado polvo de hornear o exceso de bicarbonato?

**Si tu bizcocho no ha crecido nada y tiene una especie de burbujas en la superficie:**

☐ ¿Has horneado el bizcocho inmediatamente después de preparar la masa o lo has dejado reposar?

☐ ¿Estaba la temperatura del horno demasiado baja al principio del horneado?

☐ ¿Estaban los ingredientes recién sacados de la nevera y han enfriado la masa?

☐ ¿Estaban caducados el polvo de hornear o el bicarbonato?

☐ ¿Has utilizado el tipo de harina que indica la receta?

Las preguntas anteriores son bastante generales, especialmente para los bizcochos que llevan mantequilla, como los *layer cakes*, los *pound cakes*, los *bundt cakes* y demás, pero pueden hacer que te hagas una idea de lo que ha ido mal.

A continuación te paso una serie de preguntas para casos concretos: Angel Food Cakes y chiffon cakes

**Si tu Angel Food Cake es demasiado denso:**

☐ ¿Has batido los ingredientes con demasiada fuerza?

☐ ¿El bol donde batiste las claras estaba totalmente limpio y sin restos de grasa?

☐ ¿Batiste las claras perfectamente?

**Si tu Angel Food Cake está demasiado húmedo:**

☐ ¿Lo has desmoldado después de la hora de reposo boca abajo?

☐ ¿Lo has horneado el tiempo suficiente?

☐ ¿Estaba la temperatura del horno demasiado baja?

*Muffins*

**Si tus *muffins* están secos o tienen túneles:**

☐ ¿Has batido demasiado la masa?

**Si tus *muffins* están muy húmedos:**

☐ ¿Te has pasado con la cantidad de líquido?

**Si tus *muffins* tienen una corteza dura:**

□ ¿Le has puesto demasiado azúcar?

□ ¿Te has pasado con la temperatura del horno o con el tiempo de horneado?

Cheesecakes

**Si tu cheesecake tiene grumos:**

□ ¿Has batido bien el queso con la mantequilla antes de añadir los huevos?

**Si tu cheesecake se agrieta:**

□ ¿Has batido demasiado la masa?

□ ¿Estaba la temperatura del horno muy alta?

□ ¿Has horneado mucho más tiempo del que indica la receta?

□ ¿Has enfriado la tarta de queso demasiado rápido?

□ ¿Has pasado un cuchillo o una espátula por los laterales del molde para despegar la tarta cuando estaba enfriándose?

Galletas para decorar

**Si tus galletas pierden la forma al hornear (se expanden):**

□ ¿Has enfriado bien la masa?

□ ¿Estaba bien fría la bandeja en la que las has horneado?

□ ¿Estaba la temperatura del horno muy baja?

**Si tus galletas tienen bultos y no son lo suficientemente planas:**

□ ¿Has batido demasiado la mantequilla con el azúcar?

□ ¿Has aprovechado mucho los restos de la masa?

**Si tus galletas se encogen al hornear:**

□ ¿Has aprovechado mucho los restos de la masa?

**Si tus galletas están muy tostadas o se les queman las bases:**

 ¿Estaba la temperatura del horno muy alta?

**Ahora, respira hondo, concéntrate, y vuelve a hacer la receta. Te saldrá mejor.**

Glosario inglés - español de términos de

repostería

Aquí encontrarás los términos de repostería utilizados tanto en inglés británico como en inglés americano: el caballo de batalla con el que te sueles encontrar. En algunos casos, no existe un equivalente en español, aunque sí es posible hallar el ingrediente original en las tiendas *on-line*. Ni son todos los que están, ni están todos los que son, y en ningún momento lo he pretendido, simplemente es mi lista. Espero que te sirva y te aclare muchas cosas a la hora de traducir recetas de tus libros en inglés o de recetas que te encontrarás en Internet.

Azúcares

***Black treacle - Treacle – Blackstrap.*** Melaza oscura. Es casi negra, tiene un olor y un sabor muy fuerte parecido al regaliz.

***Caster sugar - Superfine sugar.*** Azúcar superfino. Un azúcar muy fino, sin ser azúcar glas, y que es ideal para repostería (si no lo puedes conseguir, tritura azúcar en un molinillo, sin pasarte).

***Dark brown sugar.*** Azúcar moreno de caña.

***Dark corn syrup.*** Jarabe de maíz oscuro.

***Demerara sugar - Brown granulated sugar.*** El azúcar Demerara es un tipo de azúcar moreno. No está refinado y se presenta con un color amarillo dorado y cristales grandes y crujientes. Debe su nombre a una región de Guyana, Demerara, que fue donde se inició la producción y comercialización de este azúcar.

***Golden caster sugar.*** Azúcar superfino pero de un color dorado.

***Golden syrup (partially inverted sugar).*** Miel de caña/azúcar invertido. Delicioso tanto para endulzar tortitas como para hacerle un glaseado a la carne de cerdo, a la que tan bien le va el dulce.

***Icing sugar - Powdered sugar - Confectioners sugar.*** Azúcar glas.

***Light brown sugar.*** Parecido al azúcar moreno de caña.

***Light corn syrup.*** Jarabe de maíz.

***Maple syrup.*** Jarabe de arce. Es la savia del arce, delicioso para las tortitas o para endulzar yogures o queso.

***Muscovadao sugar.*** Es parecido al Demerara y también se obtiene de la caña de azúcar, pero en un proceso anterior. Es muy sabroso y nutritivo. Oscuro, de sabor fuerte y muy pegajoso, presenta cristales muy grandes. Mucho cuidado a la hora de comprar estos azúcares, ya que nos podemos encontrar con azúcar normal con colorantes. Si estás ante una versión cara y una barata, compra siempre la más cara. No comprometas el sabor resultante por un euro arriba o abajo.

Harinas

***All purpose flour - Plain flour.*** Harina de trigo para todo uso.

***Cake flour.*** Harina de repostería.

***Corn meal*** **(Gran Bretaña) -** ***Corn flour*** **(Estados Unidos).** Harina de maíz.

***Cornflour - Cornstarch.*** Almidón de maíz - harina fina de maíz (Maizena).

***Ground almond - Almond flour.*** Harina de almendra.

***Potato starch.*** Fécula de patata. Se utiliza casi como la Maizena, para darle una textura más ligera a los bizcochos.

***Self raising flour.*** Harina con levadura, harina bizcochona.

***Strong white flour - Bread flour.*** Harina de fuerza.

***Unbleached flour.*** Harina sin blanquear. En España está prohibido blanquear las harinas químicamente; es decir, todas las harinas son sin blanquear.

***Wholemeal flour - Wholewheat flour.*** Harina integral de trigo.

Lácteos

***Butter.*** Mantequilla.

***Buttermilk.*** Suero de leche, suero de mantequilla.

***Cream cheese.*** Queso de untar, queso en crema tipo Philadelphia.

***Crème fraîche.*** Nata fresca.

***Double cream - Heavy cream - Whipping cream.*** Nata líquida con un contenido de entre un 38 y un 48 % de materia grasa.

***Dry milk poder.*** Leche en polvo.

***Full fat - Whole milk.*** Leche entera.

***Half & half.*** Mitad leche, mitad nata líquida, sólo tiene un 12 % de contenido de materia grasa.

***Low fat - Reduced fat - Semi skimmed.*** Leche semidesnatada.

***Non fat milk - Skimmed milk.*** Leche desnatada.

***Shortening.*** Manteca vegetal hidrogenada.

***Single cream - Light cream.*** Nata líquida con un contenido en materia grasa de un 20 %.

***Sour cream.*** Nata ácida.

***Unsalted Butter.*** Mantequilla sin sal.

Chocolates

***Bitter o Unsweetened chocolate.*** Chocolate con un contenido de cacao entre el 50 y el 58

%.

***Bittersweet o semisweet.*** Chocolate con un contenido de cacao entre el 49 y el 53 %.

***Cocoa powder-natural.*** Cacao en polvo natural sin azúcar.

***Dutch-Process cocoa powder.*** Cacao en polvo con proceso holandés.

Varios

***Active dry yeast - Instant yeast.*** Levadura liofilizada.

***Baking parchment - Parchment paper.*** Papel de hornear, papel vegetal.

***Baking powder.*** Polvo de hornear, levadura química, Royal.

***Baking sheet - Cookie sheet.*** Bandeja de hornear.

***Baking soda - Bicarbonate of soda.*** Bicarbonato sódico.

***Baking tin - Baking pan - Baking dish.*** Molde.

***Blind baking.*** Hornear en blanco.

***Buttercream.*** Crema de mantequilla.

***Fresh yeast - Compressed yeast.*** Levadura de panadero, levadura fresca.

***Frosting.*** Cualquier tipo de crema que cubra una tarta o un *cupcake.*

***Graham crackers***. Galletas de trigo con las que se suele hacer la base de muchas tartas.

Las podemos sustituir por galletas Digestivas o Chiquilín.

***Kosher salt.*** Sal en escamas, como por ejemplo la sal Maldon.

***Meringue powder.*** Claras de huevo en polvo.

***Shortcrust Pastry - Basic pie dough.*** Masa quebrada, masa brisa.

Conversiones

Tazas y cucharas medidoras

Uno de los miedos más grandes con los que nos encontramos a la hora de hacer recetas americanas son las medidas con las que vienen indicados los ingredientes: las famosas tazas y cucharas. Y no, no me estoy refiriendo a las tazas de desayuno, los vasos de Nocilla o las cucharas soperas, y mucho menos a las cucharitas de café. Las tazas y las cucharas ( *cups* y *tablespoons*) son una medida de volumen doméstica y que únicamente se emplea en cocina. Nunca se utilizaría este sistema de forma comercial, ya que carece de la precisión necesaria.

Esta unidad de medida se viene empleando desde hace cientos de años, hasta que aparecieron las básculas de uso doméstico a principios de 1900. Sin embargo, el uso de las tazas y de las cucharas estaba tan extendido en las recetas que su uso ha llegado hasta nuestros días. Aunque las tazas y las cucharas son un método eficaz, donde esté una receta en gramos y una báscula digital que se quite lo demás.

A pesar de esto, estas medidas se siguen utilizando en la actualidad y, si vamos a hacer recetas americanas, es conveniente tener siempre uno o dos juegos a mano tanto de tazas como de cucharas y saber usarlas.

Una observación general a la hora de medir los ingredientes, tanto sólidos como líquidos, con estas tazas o cucharas: no hay que hacerlo sobre la preparación que estamos realizando, ya que, si se nos cae

alguno de estos ingredientes en ella, no podremos retirarlos.

**Cucharas medidoras (tablespoons, teaspoons)**

Los ingredientes de este libro vienen reflejados en gramos, pero no he podido dejar de utilizar las cucharadas y cucharaditas para las cantidades pequeñas, puesto que en muchos casos la cantidad que necesita la receta son 7, 5 o hasta 2 gramos. Sinceramente, encuentro que es muchísimo más cómodo utilizar esta unidad de medida, puesto que no tengo una báscula que pese esa menudencia. Pero no te asustes, vas a aprender a manejarlas con soltura y llegará un momento en que no sabrás ni cómo empezar una receta sin ellas.

Sé que hay mucha gente a quien le horroriza el uso de este sistema de medida en la actualidad, ya que no tiene demasiado rigor. Pero si hay algo que me resulta muy sorprendente es que, en la mayoría de las recetas españolas, tanto las que he leído en libros como esas que se pasan escritas a mano, la medida de levadura en polvo es «1

sobre de Royal»; independientemente de que estemos haciendo un bizcocho de yogur, unas rosquillas o una empanada… siempre es la misma medida. ¿Puede haber menos rigor que esa medida estándar?

Estas cucharas medidoras suelen venir en juegos con una cantidad de cucharas que varía entre el básico de 4 hasta 7, con medidas tales como 1 TBSP (1 cucharada -

*tablespoon*), 1 tsp (1 cucharadita – *teaspoon*) ½ tsp y ¼ tsp, *etc.*

No dejes que te den miedo los ingredientes reflejados en estas medidas. Cuando los hayas utilizado un par de veces les habrás perdido la aprensión.

A continuación tienes una tabla con los equivalentes en gramos de estas medidas. Si tienes alguna duda de si la cantidad es cucharada o cucharadita, te puede ayudar también el hecho de que las abreviaturas de las medidas en cucharadas suele escribirse en mayúsculas y las de las cucharaditas, en minúsculas.

A la hora de utilizarlas, y a menos que se indique lo contrario, siempre se tratará de medidas rasas. Es conveniente, pero no necesario, tener dos juegos de cucharas: un juego metálico para los productos secos y otro de plástico para los líquidos. En caso de que sólo tengas un juego, medirás primero los ingredientes secos –como el bicarbonato, el cremor tártaro, el polvo de hornear la sal o la levadura–, y luego los líquidos –como el extracto de vainilla y cualquier otro extracto o

esencia–. De esta manera no tendrás que estar lavando y secando las cucharas.

**1 cucharada** 1 tablespoon (TBSP) **15 ml** ½ cucharada

½ tablespoon (TBSP) 7,5 ml

**1 cucharadita** 1 teaspoon (tsp)

5ml

½ cucharadita

½ teaspoon (tsp)

2,5 ml

¼ decucharadita

¼ teaspoon (tsp)

1,25 ml

**Tazas medidoras (cups)**

Una de las dificultades con la que te puedes encontrar a la hora de utilizar las tazas medidoras es que, a veces, es materialmente imposible saber la cantidad exacta de gramos que te pide una receta de un ingrediente. La harina, el azúcar, el azúcar glas o el cacao en polvo se corresponden con cantidades que, hasta cierto punto, podemos tener «mecanizadas». Pero hay ocasiones en las que necesitas para saber, por ejemplo, cuánto pesa una taza de M&M's, o una taza de determinados frutos secos picados, o ⅔ de taza de queso cheddar rallado. Es en estos casos cuando las tazas y las cucharas, junto con la báscula digital, son imprescindibles y hacen un buen equipo. Por eso también te recomiendo que tengas un juego a mano.

Para medir la harina correctamente en las tazas, se coloca ésta en un bol y se revuelve un poco para que esté suelta, aunque sin tamizar. Se llena la taza a cucharadas hasta que la harina rebose. Para eliminar el excedente no debes agitar la taza ni apretar la harina, sino simplemente, con el revés de un cuchillo o con una espátula plana, nivelar la taza y ponerla a ras.

Un error muy común a la hora de medir la harina es introducir directamente la taza en el paquete de harina y sacar una taza llena, para luego nivelar la taza, pero éste no es el procedimiento correcto.

Por este método, nuestras tazas pueden llegar a tener casi un 20

% más de harina. Esta diferencia hará que los bizcochos resulten pesados y apelmazados, y los panes, secos.

Para medir otros ingredientes, por ejemplo el azúcar, lo hacemos igual que con la harina, pero podemos introducir la cuchara en el paquete revolviendo un poco para asegurarnos de que no está apelmazado. Se llenará la taza a cucharadas y, cuando rebose, se nivelará con el revés de un cuchillo o con una espátula.

| CUPS | HARINA | AZÚCAR | AZÚCAR GLAS | CACAO EN POLVO | AZÚCAR MORENO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 taza | 140 g | 225 g | 120 g | 120 g | 200 g |
| ½ taza | 70 g | 115 g | 60 g | 60 g | 100 g |
| ⅓ taza | 47 g | 75 g | 40 g | 40 g | 65 g |
| ¼ taza | 35 g | 55 g | 30 g | 30 g | 50 g |

El azúcar glas se deberá tamizar antes de que lo midamos. Después, se utilizará el mismo método que con la harina, es decir, echaremos cucharadas en la taza hasta que el azúcar rebose, y lo nivelaremos con el revés de un cuchillo o con una espátula.

Existe una excepción a la utilización de las tazas, y es cuando empleamos el azúcar moreno de caña, que lo deberemos apretar un poco en la taza con el revés de la cuchara.

El azúcar deberá retener la forma de la taza cuando le demos la vuelta.

En cuanto a los ingredientes semilíquidos, como el yogur, la miel, la melaza, la nata o el *buttermilk*, se deben medir en las tazas medidoras de los sólidos, ya que, al ser bastante espesos, es preciso nivelarlos como si fueran sólidos.

Medidas líquidas

**1 taza**

**240 ml**

¾ de taza

**180 ml**

⅔ de taza

**160 ml**

½ taza

**120 ml**

⅓ de taza

**80 ml**

¼ de taza

**60 ml**

Si vamos a medir miel, o melaza, lo mejor es engrasar la taza un poco para que no se pegue y se pueda aprovechar todo el contenido, se desprenda fácilmente y la medida sea lo más exacta posible.

Para medir líquidos, tales como leche, agua o aceite, es preferible usar una jarra medidora. Colocaremos la jarra medidora sobre la encimera y verteremos el líquido necesario. Nos tendremos que agachar y poner los ojos a la altura de la jarra, para comprobar que el líquido se corresponde con la medida deseada. Conviene ser bastante preciso también en las medidas líquidas y no se deben medir ingredientes sólidos en la jarra medidora, puesto que no se pueden nivelar.

Tal y como mencioné hablando de las cucharas medidoras, también es conveniente tener dos juegos de tazas: un juego metálico para los productos secos y otro de plástico, para los líquidos. Si sólo tienes un juego, medirás primero los secos y luego los líquidos.

Así no tendrás que estar limpiando y secando las tazas.

Los juegos de tazas, por lo general, se componen de 4 tazas que corresponden a 1 taza, ½ taza, ⅓ de taza y ¼ de taza. Hay veces que te encontrarás con recetas que pidan ⅔ de taza o incluso ¾ de taza. Para calcular estas cantidades, debemos medir dos veces la taza de ⅓ y así obtendremos ⅔ de taza. Para calcular ¾ de taza, tenemos dos opciones: una es medir tres veces la taza de ¼. La otra consiste en medir ½ taza más ¼ de taza. Ya te digo que, en cuanto lo hagas un par de veces, te acostumbrarás.

Una de las medidas que suele horrorizar es ver la mantequilla en tazas. Pero es muy fácil, como verás a continuación:

**1 taza de mantequilla 225 g**

½ taza de mantequilla

**113 g**

¼ de taza de mantequilla

**56 g**

Otra medida con la que te puedes encontrar son los sticks, una especie de rectángulo que es la medida de la mantequilla en Estados Unidos. Un *stick* corresponde a 113

gramos, lo que sería ½ taza.

**1 taza**

**16 cucharadas TBSP**

**1 taza**

**48 cucharaditas tsp**

**1 cucharada TBSP 3 cucharaditas tsp**

Otra de las medidas con la que te puedes topar son las onzas, *ounces* (oz). Ésta es una de las medidas que menos trabajo me ha costado recordar, porque, hasta hace bien poco, en los paquetes de queso Philadelphia ponía 8 oz junto a los 225 g. Es decir, 1 onza serían 28 g.

Espero que, con toda esta explicación, te hayas aclarado un poco más y le pierdas el miedo al tema de las medidas; además, el saber no ocupa lugar.

Otras medidas interesantes

A continuación te dejo otras medidas que suelen dar quebraderos de cabeza y que son importantes a la hora de lanzarse a hacer una receta: el tamaño de los moldes y la temperatura del horno.

**Tamaño de los moldes**

MEDIDA EN PULGADAS MEDIDA EN CM

6”

**15 cm**

8”

**20 cm**

9”

**23 cm**

10”

**25 cm**

11”

**28 cm**

**Temperaturas del horno**

FAHRENHEIT CELSIUS

**275 ºF**

**135 ºC**

**300 ºF**

**150 ºC**

**325 ºF**

**165 ºC**

**350 ºF**

**175 ºC**

**375 ºF**

**190 ºC**

**400 ºF**

**205 ºC**

**425 ºF**

**220 ºC**

Agradecimientos

A Antonio, por aguantarme, soportarme, entenderme, respetarme, quererme (con mis cosas), darme espacio y dejarme ser yo misma. Por haberme infundido ánimos siempre para seguir con el blog. Por no haber puesto nunca ninguna pega cuando el blog, las fotos del blog o este libro han sido la prioridad. Este libro es tan tuyo como mío. Eres lo mejor que me ha pasado. Gracias. Te quiero.

A David Figueras, por haber pensado, creído y confiado en mí. Gracias por darme fuerza durante todo el camino. Eso de «sin ti, no hubiera sido posible», en este caso, es totalmente cierto. ¡La que te debe un par de *gin-tonics* soy yo! *I wanna rock & roll all night, and party every day!*

A Gema, por entender a la primera lo que yo quería, casi sin palabras. Por haberte comprometido con este proyecto a ciegas. Por ser tan fácil trabajar contigo. ¡Qué suerte he tenido de haberte encontrado!

A Chema, por esa sesión de fotos en casa, en las que me has sacado guapísima. Si hasta parezco una «niña buena».

Al «cuarteto la, la, la, la», Ara, Lorena y Paula, os quiero de verdad. Sois las mejores amigas que se puede tener. Por ser mis críticas más feroces y mis fans número uno. Es una lástima que no podamos pasar más tiempo juntas.

A mis «compis de la ofi», mis probadores oficiales. Por haberos comido de todo durante estos años, tanto lo bueno como lo malo, y por ser críticos imparciales. Gracias, gracias, gracias.

A Carol González, por diseñarme el logotipo del «El Rincón de Bea» y haber dado en el clavo. Definitivamente soy yo, ¡con unos kilitos menos!

A los anunciantes de mi blog, muchas gracias por haber aguantado pacientemente los meses mientras preparaba el libro.

Bibliografía

ALLEN, Rachel, *Bake*, Harper Collins, Nueva York, 2008.

*Baking. A Commonsense Guide*, Bay Books, San Ramon (California), 2008.

BERANBAUM, Rose Levy, *The Cake Bible*, William Morrow, Nueva York, 1988.

BROWN, Warren, *United Cakes of America*, Abrams Books, Nueva York, 2010.

CAIRNS, Fiona, *Bake & Decorate*, Quadrille Publishing, Londres, 2010.

CROCKER, Betty, *Betty Crocker's Picture Cook Book*, McGraw-Hill, Nueva York, 1950.

GREENSPAN, Dorie, *Baking: from my home to yours*, Houghton Mifflin Company, Boston, 2006.

GOLDMAN, Marcy, *A passion for Baking*, Oxmoor House, Birmingham (Alabama), 2007.

KLIVANS, Elinor, *Mastering Cakes*, Free Press, Nueva York, 2005.

LANTZ, Louise K., *Old American Kitchenware (1725-1925)*, Everybodys Press, Nueva York, 1970.

LAWSON, Nigella, *How to Be a Domestic Goddess: Baking and the Art of Comfort Cooking*, Hyperion BOOKS, Nueva York, 2001.

LESNIAK, David, y David MUNIZ, *Baked in America. The generous art of brownies, cupcakes, whoopies, muffins and more*, Ebury Press, Londres, 2011.

MALOUF, Tarek, *Cake Days*, Harper Collins, Nueva York, 2011.

MCGEE, Harold, *La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*, Debate, Barcelona, 2007.

MUSHET, Cindy, *The Art and Soul of Baking*, Andrews McMeel Publishing, Kansas, 2008.

PATENT, Greg, *Baking in America*, Houghton Mifflin Company, Boston, 2002.

PEYTON, Oliver, *British Baking*, Square Peg, Londres, 2011.

SIMMONS, Amelia, *The First American Cookbook (1796)*, Oxford University Press, Oxford, 1958.

STEWART, Martha, *Martha Stewart's Baking Handbook*, Clarkson Potter, Nueva York, 2005.

—, *Martha Stewart's Cooking School*, Clarkson Potter, Nueva York, 2008.

SWIFT, Martha, y Lisa THOMAS, *Cupcakes from the Primrose Bakery*, Kyle Cathie, Londres, 2009.